



HIRAZ'IN
MUTFAđI



Naneli Reyhan řerbeti



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Piřirme Süresi:** 15 Dakika

* **Sođutma Süresi:** 30 Dakika

>> **Kaç Kiřilik:** 4-6 Kiřilik

Malzemeler:

- 1 litre su
- 1 su bardağı taze reyhan yaprakları
- 1/2 su bardağı taze nane yaprakları
- 1 çubuk tarçın
- 3-4 adet karanfil
- 1 su bardađı toz řeker veya bal
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 su bardađı buz küpleri (servis için)
- 1-2 dilim limon veya portakal (süsleme için)

Yapılışı:

1. Reyhan ve Nane Demleme

- Suyu bir tencereye koyup kaynatın.
- Kaynar suyun içine reyhan, nane, çubuk tarçın ve karanfili ekleyin.
- Kısık ateşte **10-15 dakika** kaynatın.

2. Tatlandırma ve Süzme

- Kaynama işleminin bittikten sonra ocağın altını kapatın ve süzerek baharatları çıkarın.
- şeker veya balı ekleyip iyice karıştırarak tamamen erimesini sağlayın.
- Limon suyunu ekleyerek karışıma ferah bir tat kazandırın.

3. Sođutma ve Servis

- Oda sıcaklığında soğuttuktan sonra buzdolabına alarak **en az 30 dakika** dinlendirin.
- Bardaklara buz küpleri koyun ve řerbeti üzerine dökün.
- Üzerini taze nane yaprakları, reyhan yaprakları ve limon dilimleri ile süsleyerek servis yapın.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir aroma için **reyhan ve naneyi süzmeden önce hafifçe ezerek aromalarının daha fazla çıkmasını sağlayabilirsiniz.** Ayrıca **portakal kabuğu ekleyerek**



KIRAZ'IN
MUTFAđI

farklı bir tat deneyebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfađı