



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

ZENCEFİL ŞERBETİ



1 tatlı kaşığı taze zencefil rendesi
1 su bardağı toz şeker
1 adet çubuk tarçın
1 adet limon
6 su bardağı su

- # Tencereye rendelenmiş zencefil, toz şeker, çubuk tarçın ve su konur.
- # Tencere orta ateşe yerleştirilir. Bir taşım kaynatılır.
- # Ateşten almadan hemen önce limon suyu ilave edilir.
- # Ocak söndürülür, kapak kapatılır. 1 saat kadar bekletilir.
- # Daha sonra süzgeçten geçirerek sürahiye doldurulur.
- # Buzdolabına konur. Soğuyunca buz eşliğinde ikram edilir.

Not: Taze zencefil sindirimi kolaylaştırır.