Sciroppo di Gorafono

Karanfil Şerbeti

2 gorafoni secchi
5 zuccheri in quadrati
1 bicchiere d'acqua

L'acqua siu bollisce e poi si toglie dal fuoco, gli zuccheri in quadrati si mettono nell'acqua e si sciolgono.
Poi si mettono i gorafoni nell'acqua e e cosi si fanno aspettare per mezz'ora.
Poi l'acqua si rimette sul fuoco e si bollisce . Qunadi gorafoni diventono il colore mezzo giallo si tolgono dal fuoco.
Si mettono a freddare nell'ambiente. Poi si filtrano bene, si mettono nello frigo e si fredda.

Nota: Questo sciroppo per farsi passre la puzza di bocca. Si dirige bene lo scarico. si toglie il calore . E' un bevanda buono.