



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

REYHAN ŞERBETİ



Yarım demet taze reyhan
1 çay bardağı şeker
Yarım adet limon
5 su bardağı kaynar su

- # Sürahiye kaynar suyun yarısı, şeker ve limon suyu konur, karıştırılır.
- # Üzerine dallarıyla birlikte reyhan bırakılır. Sürahinin kapağı sıkıca kapatılır.
- # Oda ortamında 3 saat bekletilir.
- # Süre sonunda şerbet süzgeçten geçirilir.
- # İçinde buz bulunan bardaklara doldurularak servise sunulur.

Not: Reyhan şerbetinin renginin kırmızı olması için mor yapraklı reyhan kullanılmalıdır.