



Sirop De Tamarin

Demirhindi Şerbeti



200 gr. De tamarin sec
3 tasses de sucre
2 litres d'eau

- # Lavez les tamarins, filtrez l'eau puis prenez dans un bol creux.
- # Rajoutez de l'eau de façon qu'il dépasse un doigt. Laissez reposer pendant 1 heure.
- # Prenez les tamarin avec l'eau bouilli, dans une casserole. Rajoutez de l'eau froide puis laissez cuire jusqu'au point de bouillir.
- # Rajoutez du sucre et laissez cuire pendant 6-7 minutes. Retirez du feu.
- # Passez dans un tissu puis versez dans un pichet.
- # Faites refroidir dans puis servez.

N-B; Le Tamarin se produit en Inde et dans la péninsule arabe. Il se consomme plutôt pendant le ramadan car il évite la soif et régule la digestion.