



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Sirop De Réglisse

Meyan Kökü Şerbeti



1 coup de poing jusqu'à écrasé réglisse
5 tasses d'eau

- # Lavez les réglisses puis mettez dans un bol creux. Rajoutez de l'eau bouilli et de l'eau refroidie.
- # Fermez le couvercle puis laissez attendre pendant au moins 8 heures.
- # Prenez les réglisses à la fin du temps puis sérez.
- # Passez au filtre puis passez dans un tissus tülbent. Mettez dans un pichet.
- # Versez du haut pour rendre le sirop plus mousseux.

N-B; La tige des réglisses et nommée meyan kökü en turc. Son origine est la Russie et la Chine. Ce sirop est conseillé pour faciliter la digestion.