



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

Sirop d'œillet

Karanfil Şerbeti



5 œillet séchées
5 morceaux de sucre
1 tasse d'eau

- # Laissez bouillir de l'eau puis retirez du four. Rajoutez 5 morceaux de sucre puis laissez fondre.
- # Rajoutez 5 œillets séchés dans l'eau, mélangez puis laissez attendre pendant ½ heure.
- # Remettez l'eau au four puis laissez bouillir. Quand le sirop devient foncé, vous pouvez retirer du four.
- # Laissez refroidir à température ambiante, puis filtrez le sirop avec un filtre à thé et mettez au réfrigérateur.
- # Servez froid.

N-B : Le sirop d'œillet est un sirop qui évite l'odeur de la bouche, qui facilite la digestion et qui est un bon sirop à consommer.