



Sciropello di Demirhindi

Demirhindi Şerbeti



200 gr di tacchino demirhindi
3 bicchieri di zucchero
2 lt d'acqua

- # Demirhindi si lava e si filtra bene. Poi si mettono in una ciotola profonda.
- # Alla sopra si aggiunge l'acqua calda. E si lascia per un'ora.
- # Poi si prende nella pentola insieme con l'acqua. Si aggiunge acqua fredda e si bollisce.
- # Quando arriva al momento di bollire si aggiunge lo zucchero. E si cucina ancora per 7-8 minuti.
- # Dopo frescato si filtra e si riempisce dentro bottiglia.
- # Si fresca nello frigo poi servirai.

Nota: L'altro nome di demirhindi è "prugna di bardas" Si cresce in India e Mesopotamia..Conviene consumare in Ramadan a causa della ridotta sete e dell'implicazione di digestione.