



Sciroppe Basilico

Reyhan Şerbeti



Mezzo mazzetto di basilico fresco
1 bicchierino di zucchero
Mezzo limone
5 bicchieri d'acqua calda

- # Nel barattolo si mette metà d'acqua calda. Poi si aggiungono zucchero e limone poi si miscelano.
- # Alla sopra si lascia basilico con le foglie. Poi si coperta il coperchio strettamente.
- # Si fa aspettare circa per 3 ore così.
- 2 Dpo 3 ore lo sciroppe si filtra bene.
- # Si servirsi insieme con i bicchieri dentro c'è ghiaccio.

Nota: Per avere lo sciroppe di basilico rosso, si può usare basilico foglie rosse.