



Sciropoto di Gorafono

Karanfil Şerbeti



2 gorafoni secchi
5 zuccheri in quadrati
1 bicchiere d'acqua

- # L'acqua si bollisce e poi si toglie dal fuoco, gli zuccheri in quadrati si mettono nell'acqua e si sciolgono.
- # Poi si mettono i gorafoni nell'acqua e così si fanno aspettare per mezz'ora.
- # Poi l'acqua si rimette sul fuoco e si bollisce . Quando gorafoni diventano il colore mezzo giallo si tolgono dal fuoco.
- # Si mettono a freddare nell'ambiente. Poi si filtrano bene, si mettono nello frigo e si fredda.

Nota: Questo sciropoto per farsi passare la puzza di bocca. Si dirige bene lo scarico. si toglie il calore . E' un bevanda buono.