



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Сироп из тамаринда

Demirhindi Şerbeti



200 гр. сушеного тамаринда (растение семейства б
3 стакана сахара
2 литра воды

- # Тамаринд помыть, дать воде стечь.
- # Залить кипятком выше на палец, оставить на час.
- # Затем тамаринд вместе с водой вылить в кастрюлю, добавить холодной воды, поставить на огонь, дать закипеть.
- # Затем добавить сахар, варить еще 6-7 минут, снять с огня.
- # Когда немного остынет процедить через марлю, вылить в кувшин.
- # Поставить в холодильник, угощать когда охладится.

По другому тамаринд называется " бардаш эрии". Растет в Индии и на Аравийском полуострове. Хорошо удаляет жажду, поэтому зачастую употребляется в месяц Рамадан.