



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

ZENCEFİL ŐERBETİ



1 tatlı kaşığı taze zencefil rendesi
1 su bardaęı toz Őeker
1 adet çubuk tarçın
1 adet limon
6 su bardaęı su

- # Tencereye rendelenmiŐ zencefil, toz Őeker, ubuk tarçın ve su konur.
- # Tencere orta ateŐe yerleŐtirilir. Bir taŐım kaynatılır.
- # AteŐten almadan hemen önce limon suyu ilave edilir.
- # Ocak söndürülür, kapak kapatılır. 1 saat kadar bekletilir.
- # Daha sonra süzgeçten geçirerek sürahiye doldurulur.
- # Buzdolabına konur. Soęuyunca buz eŐlięinde ikram edilir.

Not: Taze zencefil sindirimi kolaylaŐtırır.