PESTİL ŞERBETİ



150 gr erik pestili
1 çay bardağı şeker
1 litre su

Pestil yıkanır, küçük parçalara koparılır. Bir tencereye aktarılır.
Üzerine kaynar durumdaki su eklenir. Ara sıra karıştırarak bir taşım pişirilir.
Şeker ilave edilir. Bir taşım daha kaynatılır.
Süzgeçten geçirerek sürahiye aktarılır.
Oda ısısına gelince buzdolabına konur. En az 2 saat soğuması için beklenir.
Bardaklara doldurarak servise sunulur.

Not: Bu tarifte şeker oranı ve rahiyası nedeniyle özellikle erik pestili kullanılır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2087 | Adı: Pestil Şerbeti | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 00:54