



۰۹/۰۶/۲۰۱۶



وحیده مجید واصل / بخش: خوراکی و نوشابه



شربت لیمو

تعریف: شربت بسیار خوشمزه بوده، اکثراً در فصل گرما تهیه شده و مورد استفاده قرار میگیرد. شربت لیمو برای تسکین درد سر، ریزش و سرما خوردگی، دلبدی، و صفرازدگی مفید میدانند.

مواد لازم: آب لیمو تازه ۲ گیللاس وسطی، بوره چهار گیللاس وسطی، آب ۶ گیللاس وسطی.

طرز تهیه

آماده کردن شربت: ابتداء آب لیمو های تازه را بکشید به اندازه دو گیللاس وسطی، بعد از صافه کشیده، کنار بگذارید. اکنون ۲ عدد پوست لیمو را خورد خورد ریزه کرده، با بوره و آب در ظرف انداخته، بگذارید جوش بخورد. بعد از ۱۵ دقیقه جوش خوردن، مواد را از صافه کشیده، دوباره در ظرف انداخته، آب لیمو را بالایش علاوه کنید، و باز هم بگذارید در حرارت معین جوش بخورد، تا شربت غلیظ شده به قوام برسد. حال حرارت را خاموش کرده، منتظر شوید تا شربت سرد شود. در اخیر ۲ قاشق از شربت در گیللاس انداخته، بالایش آب سرد یا آب با یخ اضافه کرده خوب مخلوط کنید. شربت لیمو آماده نوشیدن است.

نوت: نا گفته نماند که مانند لیمو از بسیاری میوه های دیگر نیز شربت آماده کرده میتوانید، مانند، انار، آلبالو، توت زمینی، انگور و غیره.

