

دستور تهیه شربت آبلیمو مجلسی

3 شهریور 1403

شربت آبلیمو یکی از خوشمزه ترین و مفید ترین شربت ها در فصل تابستان و برای جلوگیری از گرمادگی بسیار مناسب است. این شربت به همراه شربت خاکشیر و شربت تخم شربتی از پرطرفدار ترین شربت ها در فصل تابستان می باشد.

مواد لازم تهیه شربت آبلیمو (۴ نفر)

استفاده از گلاب در تهیه شربت آبلیمو اختیاری است و باعث می شود شربت طعم و عطر بهتری داشته باشد.

شکر ۲۰۰ گرم
آبلیمو ۱۰۰ گرم
آب ۳ لیوان (۷۵۰ میلی لیتر)
گلاب ۵۰ گرم

نکته: این مقدار مواد اولیه برای تهیه یک پارچ شربت آبلیمو مناسب می باشد.

دستور تهیه شربت آبلیمو مجلسی

تهیه شربت آبلیمو بسیار آسان می باشد فقط باید مقدار مواد را متناسب انتخاب کنید تا مزه خوبی بگیرد.

مرحله اول

ابتدا ۲۰۰ گرم شکر و ۱۰۰ گرم آبلیمو را ترکیب کنید و کمی مخلوط کنید و سپس گلاب را اضافه کنید و دوباره به خوبی مخلوط کنید.

مرحله دوم

وقتی مواد به خوبی مخلوط شد مواد را درون پارچ که حدود ۳ لیوان سر پر آب در آن قرار دارد میریزیم و به خوبی مخلوط می کنیم.

مرحله سوم

سپس پارچ را درون یخچال می گذاریم و بعد از اینکه خنک شد می توانید نوش جان کنید.

دستور تهیه شربت آبلیمو زعفرانی

برای تهیه شربت آبلیمو زعفرانی باید مراحل ۱ و ۲ رو انجام دهید و سپس مقداری زعفران آب کرده درون پارچ ریخته و ترکیب کنید تا شربت شما خوشمزه تر و مقوی تر شود.