

روش تهیه شربت بهار نارنج و گلاب

26 مرداد 1404

شربت بهار نارنج از جمله نوشیدنی‌های اصیل و سنتی است که استفاده از آن تابستان‌های گرم را برای شما قابل تحمل می‌کند.

شربتی خوش عطر که نوشیدن خنک آن در کنار خانواده لذتی ماندگار برای شما ایجاد خواهد کرد.

اقدام مورد نیاز برای تهیه شربت بهار نارنج با عرق بهار نارنج

عرق بهار نارنج: ۲ لیوان

آب: ۳ لیوان

شکر: ۵ لیوان

آب لیموترش تازه: ۳ قاشق غذاخوری

گلاب: یک چهارم لیوان

زعفران دم کرده: به میزان دلخواه

مدت زمان آماده سازی مواد شربت ۱۰ دقیقه و مدت زمان پخت شربت بهار نارنج در حدود نیم ساعت پیش‌بینی می‌شود.

چگونگی تهیه شربت بهار نارنج با عرق بهار نارنج

بخش اول

در ابتدا شکر را به همراه آب داخل ظرف ریخته و با حرارت پایین شروع به هم زدن این ترکیب کنید. این اقدام را تا حل شدن ذرات شکر در آب ادامه دهید.

بخش دوم

سپس عرق بهار نارنج را به همراه زعفران دم کرده و مقداری گلاب به ظرف حامل آب و شکر اضافه کنید.

بخش سوم

در این بخش ترکیب آماده شده را دوباره بر روی شعله گاز قرار دهید تا کمی از آب آن تبخیر شده و محتوای آن غلیظ شود.

بخش چهارم

در ادامه آب لیموترش را که به صورت تازه تهیه کرده‌اید را به این ترکیب اضافه کنید. پس از ۵ دقیقه شعله گاز را خاموش کنید.

بخش پایانی

شربت شما آماده است اما باید آن را خنک کرده و داخل ظروف شیشه‌ای دارای در ریخته و در یخچال نگهداری کنید.

در جریان باشید برای تهیه یک لیوان شربت بهارنارنج ترکیب آب سرد، دو قاشق غذاخوری از محتوای رقیق شده شربت و نیز کمی یخ یا پودر یخ کفایت می‌کند.