

شربت خانگی نذری را با این روش تهیه کنید

19 تیر 1403

خیلی از طرفداران نذری دادن در ماه محرم، تصمیم می‌گیرند بین مردم و عزاداران، شربت نذری خانگی توزیع کنند؛ مخصوصا امسال که ماه محرم با تابستان همزمان شده و در گرمای هوا، لذت نوشیدن یک لیوان شربت خنک و شیرین بیشتر می‌شود.

شربت خاکشیر و تخم‌شربتی

تعداد نفرات: ۱۰۰ نفر

مدت زمان آماده‌سازی: ۳۰ دقیقه

هزینه: ۷۰۰ هزار تومان

مواد لازم:

شکر: ۳ کیلوگرم

آب: ۲۴ لیتر

عرق بیدمشک یا گلاب: ۲ تا ۳ لیوان

خاکشیر: ۵۰۰ گرم

تخم‌شربتی: ۵۰۰ گرم

پودر زعفران: به میزان لازم

دستور تهیه:

- ۱- خاکشیر و تخم‌شربتی را بشویید و بگذارید در آب خیس بخورند.
- ۲- آب را در یک دیگ بزرگ بریزید و بجوشانید. شکر را به آب در حال جوش اضافه کنید و هم بزنید تا کاملا حل شود. در ادامه گلاب را بیفزایید.
- ۳- پودر زعفران را داخل شربت بریزید و صبر کنید تا به غلظت برسد. بعد آن را از روی حرارت بردارید و صبر کنید تا خنک شود.
- ۴- خاکشیر و تخم‌شربتی را به شربت اضافه کنید و اگر لازم بود، از یخ و آب برای رقیق‌تر شدن شربت

استفاده کنید.

نکته: برای دولایه شدن شربت خاکشیر و تخم شربتی هنگام شستن تخم شربتی اجازه ندهید زیاد در آب خیس بخورد.