

طرز تهیه شربت آبلیمو مجلسی برای روزهای گرم

شربت آبلیمو یکی از خوشمزه‌ترین و مفیدترین شربت‌ها در فصل تابستان است و برای جلوگیری از گرم‌زدگی بسیار مناسب می‌باشد. این شربت به همراه شربت خاکشیر و شربت تخم شربتی از پرطرفدارترین شربت‌ها در فصل تابستان است.

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

مواد لازم تهیه شربت آبلیمو

| مواد لازم | مقدار |
|-----------|-------------------------|
| 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 می‌باشد.

دستور تهیه شربت آبلیمو مجلسی

تهیه شربت آبلیمو بسیار آسان است 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 سپس گلاب را اضافه کرده 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 ریخته و به خوبی مخلوط می‌کنید.

مرحله سوم

سپس پارچ را درون یخچال گذاشته که بعد از خنک شدن، می‌توانید 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.