

طرز تهیه شربت بهار نارنج نذری

در این روزهای گرم، بد نیست یک شربت خنک را برای نذری دادن در ایام عزاداری انتخاب کنید. شربت بهارنارنج یک انتخاب متفاوت با طعم شیرین و دلچسب است.

تعداد نفرات: ۱۰۰ نفر

مدت زمان آماده‌سازی: یک ساعت

مواد لازم:

شکر: ۲ کیلوگرم

آب: ۷ لیتر

عرق بهارنارنج: ۱۵ لیتر

آبلیمو: یک قاشق غذاخوری

گلاب: یک لیوان

زعفران دمکرده غلیظ: به میزان لازم

دستور تهیه:

۱. شکر، آب و عرق بهارنارنج را در قابلمه‌ای مناسب بریزید و روی شعله متوسط گاز قرار دهید تا شکر کاملاً حل شود.

۲. بعد از جوشیدن آب حرارت را کم کنید تا شربت به آرامی به غلظت برسد.

۳. پس از غلیظ شدن شربت، حدود ۱۰ دقیقه قبل از اینکه به قوام مورد نظر برسد، آبلیمو را به آن اضافه کنید و بگذارید شربت با آبلیمو بجوشد.

۴. در این مرحله حرارت باید خیلی کم باشد. می‌توانید زعفران دکرده غلیظ را در این مرحله به شربت اضافه کنید.

۵. وقتی شربت به غلظت موردنظر شما رسید (کمی رقیق‌تر از شربت مربا)، آن را از روی حرارت بردارید و پس از خنک شدن در شیشه

در بسته بریزید و در یخچال نگهداری کنید.

۶. برای تهیه هر لیوان شربت، می‌توانید یک تا ۲ قاشق از شربت بهار نارنج را در لیوان بریزید و بقیه آن را با آب و یخ پر کنید. شربت بهار نارنج شما آماده نوشیدن است.

نکته: بهار نارنج در استان‌های گیلان و مازندران می‌روید. می‌توانید از برگ بهار نارنج تازه برای تهیه شربت استفاده کنید که در این صورت باید مراحل تهیه شهد شربت را جداگانه انجام دهید.