

طرز تهیه شربت به لیمو

شربت به لیمو یکی از انواع شربت های سنتی و پر طرفدار ایرانی است که علاوه بر طعم خوش خواص درمانی نیز دارد.

مواد لازم برای ۲ نفر	
به	۲ عدد
برگ به لیمو	۱ عدد
آب لیمو ترش	۲ قاشق غذاخوری
شکر	نصف لیوان
آب	۲ لیوان

دستور تهیه شربت به لیمو

مرحله اول

برای تهیه شربت به لیمو مجلسی ابتدا به ها را تمیز می شویم، سپس پوست آن ها را می گیریم و از وسط نصف می کنیم. در ادامه هسته های آن را خارج می کنیم، سپس به ها داخل آبمیوه گیری می اندازیم و آب آن ها را می گیریم.

مرحله دوم

اگر تمایل داشته باشیم که پالپ های میوه به در شربت دیده شود می توانید میوه به را با رنده ریز رنده کنیم. در صورتی که بخواهیم شربت صاف شده باشد، آب به را داخل صافی می ریزیم و پس از صاف کردن کنار می گذاریم.

مرحله سوم

در این مرحله آب را داخل یک قابلمه مناسب می ریزیم و روی حرارت متوسط قرار می دهیم. در ادامه شکر را اضافه می کنیم و کمی هم می زنیم تا شکر به طور کامل در آب حل شود. هم زدن زیاد شربت باعث شکرک زدن دیواره های قابلمه می شود.

مرحله چهارم

پس از اینکه شربت به جوشیدن کرد و شکر به طور کامل حل شد، حرارت

زیر قابلمه را کمتر می‌کنیم و آب به صاف شده را اضافه می‌کنیم. حالا صبر می‌کنیم تا شربت با حرارت ملایم بجوشد تا به قوام و غلظت مناسب برسد.

مرحله پنجم

برای اینکه مطمئن شویم شربت به غلظت مناسب رسیده است، یک قطره از آن را داخل یک لیوان حاوی آب سرد می‌ریزیم. اگر به صورت سالم به ته لیوان رسید یعنی شربت به قوام رسیده است، ولی اگر متلاشی شد باید هنوز روی حرارت بماند.

مرحله ششم

پس از اینکه شربت به قوام رسید، برگ به لیمو را به همراه آب لیمو ترش اضافه می‌کنیم و اجازه می‌دهیم شربت به مدت ۵ دقیقه دیگر روی حرارت بماند، سپس قابلمه را از روی حرارت کنار می‌گذاریم و اجازه می‌دهیم شربت به دمای محیط برسد.

مرحله هفتم

پس از اینکه شربت خنک شد، انرا داخل ظرف شیشه ای درب دار می‌ریزیم و در یخچال نگهداری می‌کنیم. برای هر بار مصرف هم ۱ تا ۲ قاشق غذاخوری از شربت را به همراه یک لیوان آب سرد ترکیب کرده و سرو می‌کنیم.