

طرز تهیه شربت خاکشیر مجلسی؛ برای پیشگیری از گرمادگی

12 خرداد 1403

روش مجلسی درست کردن شربت خاکشیر خیلی ساده است.

ابتدا 2 تا 3 لیوان آب را در داخل قابلمه بریزید و گاز را روی حرارت ملایم قرار دهید.

سپس شکر را کم کم به آن اضافه کنید و با قاشق هم بزنید تا کاملا در آب حل شود و بگذارید تا آب به جوش بیاید و شربت به قوام برسد.

در مرحله بعد و وقتی شربت کمی غلیظ شد، گلاب را اضافه کنید.

بعد از 5 دقیقه خاکشیر شسته شده را به مواد اضافه کنید و اگر دوست داشتید می‌توانید برای زیبایی شربت یک قاشق زعفران دم کرده هم به آن اضافه کنید.

در نهایت گاز را خاموش کنید و بگذارید تا شربت خنک شود.

سپس مواد آماده شده را در یک شیشه بریزید تا هر وقت خواستید برای مهمان شربت درست کنید، راحت باشید. در زمان پذیرایی از میهمان فقط باید 2 قاشق از آن را داخل لیوان بریزید. آب خنک و تکه‌های یخ هم به آن اضافه کنید. شربت خاکشیر آماده سرو است.

نکته بسیار مهم برای سرو و خوردن این نوشیدنی ایرانی این است که باید مدام آن را هم بزنید وگرنه دانه‌ها در شربت پایین می‌روند و در لیوان ته‌نشین می‌شوند.