

طرز تهیه شربت زعفران

شربت زعفران یکی از انواع نوشیدنی های ساده و پُرطرفدار بین المللی است که با طعم های متنوعی درست می شود.

| مواد لازم شربت زعفرانی | |
|------------------------|---------------------|
| زعفران | ۱ قاشق چای خوری |
| شکر | ۲ لیوان |
| تخم شربتی (اختیاری) | ۲ قاشق غذاخوری |
| گلاب | $\frac{1}{2}$ لیوان |
| آب | ۲ لیوان |

طرز تهیه شربت زعفران

مرحله اول

برای تهیه **شربت** زعفران مجلسی و خوشرنگ ابتدا درون یک لیوان مناسب تخم شربتی را می ریزیم، سپس مقداری آب به آن اضافه می کنیم و اجازه می دهیم به مدت ۱ ساعت درون آب بماند تا خیس بخورد و جرمش دو برابر شود.

مرحله دوم

در این مرحله زعفران را درون هاون می ریزیم، سپس خوب می کوبیم تا پودر شود. در ادامه زعفران را درون یک لیوان مناسب می ریزیم و مقدار کمی آب جوش روی آن می ریزیم، سپس یک تکه یخ به آن اضافه می کنیم.

مرحله سوم

حالا روی لیوان را با یک نعلبکی می پوشانیم و اجازه می دهیم زعفران رنگ بیندازد. در ادامه یک قابلمه مناسب انتخاب می کنیم، سپس شکر را به همراه آب درون قابلمه می ریزیم و روی حرارت ملایم قرار می دهیم.

مرحله چهارم

در این مرحله هر از گاهی شهد را مخلوط می کنیم، سپس اجازه می

دهیم به مدت ۳۰ تا ۴۰ دقیقه روی حرارت بماند تا به غلظت مورد نیاز برسد. در ادامه وقتی شهد غلیظ شد گلاب را به همراه زعفران دم کرده به آن اضافه می کنیم.

مرحله پنجم

حالا شهد را مخلوط می کنیم تا مواد با هم ترکیب و یکدست شوند. در ادامه اجازه می دهیم شربت به مدت ۲۰ دقیقه دیگر روی حرارت بماند تا جوش بزند، سپس شهد را درون ظرف دیگری می ریزیم و اجازه می دهیم به طور کامل خنک شود.

مرحله ششم

در نهایت درون لیوان مورد نظر چند تکه یخ قرار می دهیم، سپس ۱ قاشق غذاخوری از شربت را درون لیوان می ریزیم و روی آن به مقدار کافی آب اضافه می کنیم، سپس در آخر تخم شربتی را اضافه می کنیم و مخلوط می کنیم. نوش جان.