

روش تهیه شربت گل محمدی، ضد تشنگی در ماه رمضان

18 اسفند 1403

برای اینکه در ماه مبارک رمضان و در زمان روزه‌داری، احساس تشنگی زیادی نداشته باشید، می‌توانید سراغ شربت‌ها و نوشیدنی‌های طبیعی بروید.

شربت گل محمدی یکی از این نوشیدنی‌هاست که روش تهیه آن را آموزش داده‌ایم.

آماده‌سازی: ۴۵ دقیقه

تعداد: ۴ نفر

مواد لازم:

گل محمدی تازه: ۱۰۰ گرم

شکر: ۲ لیوان

جوهرلیمو: نوک قاشق چایخوری

آب: ۴ لیوان

طرز تهیه:

۱. گل محمدی تازه را در قابلمه و روی آن آب جوش بریزید. قابلمه را با دم‌کنی بپوشانید و روی حرارت بگذارید.

۲. بعد از جوشیدن و خارج شدن عصاره گل‌ها در آب، آن را از صافی رد کنید.

۳. آب ردشده از صافی را با شکر مخلوط کنید و روی حرارت بگذارید.

۴. وقتی شربت غلیظ شد، جوهرلیمو را به آن اضافه کنید. بعد از سرد شدن در لیوان‌های مناسب بریزید و روی آن آب سرد اضافه کنید.

نکته: در مرحله ردکردن از صافی، گل‌ها را فشرده نکنید؛ چون شربت بدرنگ می‌شود.