

طرز تهیه شربت آبلیمو نذری

شربت نذری یکی از خوراکی های محبوب در بسیاری از کشورهاست. این شیرینی معمولاً در مراسم دینی و مذهبی مانند ماه محرم و صفر سرو می شود.

مواد لازم برای تهیه شربت آبلیمو نذری

آب ۲۰ لیتر
آب لیموی تازه ۱۰ لیوان
شکر ۴ کیلوگرم
گلاب به مقدار لازم

طرز تهیه شربت آبلیمو نذری

ابتدا یک طرف مناسب در دار را انتخاب کنید، زیرا در حین تهیه در آن را ببندید. سپس شکر و آب را به ظرف اضافه کنید و آن را هم بزنید، اجازه بدهید مدتی به صورت ثابت باقی بماند، تا شکرها کاملاً داخل آب حل شوند.

پس از آن آبلیمو را اضافه کنید. برای تهیه شربت آبلیمو بهتر است از آب لیموترش تازه استفاده کنید و تفاله های آن را نیز برای تهیه آن استفاده کنید.

سپس گلاب و زعفران دم کرده را اضافه کنید. می توانید میزان ترشی و شیرینی آن را باب میل خود تنظیم کنید. شربت آبلیمو را داخل یخچال قرار دهید تا خنک شوند. در غیر این صورت به آن یخ اضافه کنید تا خنک و سرد شود.