

طرز تهیه شربت سکنجبین خیار

16 شهریور 1404

شربت سرکه انگبین یا سکنجبین، یک شربت بهشتی خوش عطر و طعم است که می‌توانید به کمک آن از شر خستگی و کوفتگی یک روز کاری سخت و پرفشار، آسوده خاطر شوید.

درست کردن یک شربت سکنجبین خوشمزه بهشتی فوت‌وفن‌هایی دارد که از عهده هر کسی بر نمی‌آید و اگر شما علاقه دارید که به سبک حرفه‌ای‌ها شربت سکنجبین درست کنید باید راز و رمزهای طرز تهیه شربت سکنجبین را بدانید.

شربت خیار سکنجبین یکی از پرفرودارترین و خوشمزه‌ترین دستورهای تهیه شربت سکنجبین است که شما نیز می‌توانید فقط یک بار آن را امتحان کنید تا برای همیشه عاشق طعم خوشمزه و دلنشین آن شوید، در ادامه مواد اولیه و طرز تهیه سکنجبین با خیار را مرور می‌کنیم.

مواد اولیه لازم برای تهیه شربت سکنجبین با خیار

- 1 پیمانه سرکه
- 1 پیمانه شکر
- 4 لیوان آب
- 2 الی 3 برگ نعناع تازه (یا عرق نعناع)
- 5 الی 6 قالب یخ کوچک
- 2 قاشق کاهو رنده شده
- 2 عدد خیار رنده شده کوچک

مراحل تهیه شربت خیار سکنجبین

قرار دادن ترکیب آب و شکر روی حرارت
اضافه کردن نعناع و سرکه بعد از آب شدن شکر
اجازه برای خنک شدن مخلوط بعد از ترکیب کامل
رد کردن مخلوط از یک پارچه تمیز برای صاف شدن
اضافه کردن یخ، کاهو، خیار پس از خنک شدن کامل