

شربت تخم شربتی نذری

6 تیر 1404

«شربت تخم شربتی» از انواع شربت نذری محرم است که معمولاً بیشتر از سایر انواع شربت نذری نیز طرفدار دارد.

این شربت هم به صورت ساده و هم زعفرانی آماده می‌شود و برای روزهای گرم تابستان و پذیرایی در مجالس محرم گزینه مناسبی محسوب می‌شود.

تخم شربتی مقدار زیادی آب را در خود ذخیره می‌کند و همین موضوع موجب می‌شود تا بعد از خوردن آن کمتر احساس تشنگی را تجربه کنید. این موضوع به خصوص برای عزاداران امام حسین که زمان زیادی را در گرما سپری می‌کنند، اهمیت زیادی دارد. در ادامه می‌توانید با روش تهیه شربت تخم شربتی برای نذری آشنا شوید.

مواد لازم تهیه شربت تخم شربتی زعفرانی نذری (برای ۱۰۰ نفر)

مواد اولیه مقدار مورد نیاز

آب ۲۴ لیتر
تخم شربتی ۱ کیلوگرم
زعفران دم‌کرده به مقدار دلخواه
شکر ۳ و نیم کیلوگرم
لیموترش ۲۰ عدد

طرز تهیه شربت تخم شربتی

برای درست کردن شربت تخم شربتی نذری ابتدا باید دانه‌های تخم شربتی را بشوید و خیس کنید. سپس تخم شربتی‌ها را به مدت ۲۰ دقیقه بخیسانید تا حسابی لعاب پس بدهند. شکر را به همراه آب در یک قابلمه روی حرارت قرار دهید تا دانه‌های آن کاملاً حل شود و چند جوش بزند.

سپس قابلمه حاوی آب و شکر را از روی حرارت بردارید و بگذارید سرد شود. وقتی شیره خنک شد، تخم شربتی و زعفران دم کرده را به آن اضافه کنید. برای سرو شربت در هر لیوان مقدار یخ و شربت بریزید، هم بزنید و شربت را سرد میل کنید. اگر شربت غلیظ است در هر لیوان شربت مقداری هم آب خنک اضافه کنید.

برای خواندن طرز تهیه شربت تخم شربتی نذری به روش‌های مختلف می‌توانید به مقاله طرز تهیه شربت تخم شربتی نذری مراجعه کنید.

نکته:

اگر می‌خواهید شربت تخم شربتی برای ۲۰۰ نفر درست کنید این مقدار مواد را ۲ برابر کنید.