

طرز تهیه شربت خاکشیر

5 خرداد 1404

با گرم شدن هوا و شروع فصل تابستان به سراغ آبمیوه، شربت و نوشیدنی‌های خنک می‌رویم تا بدن از آن تغذیه کند و انرژی بگیریم. از آن‌جا که همه ما دوست داریم سریع نوشیدنی‌مان آماده شود و از نوشیدن آن لذت ببریم، درست کردن انواع شربت‌های خانگی گزینه بسیار خوبی است.

شربت خاکشیر یکی از بهترین انتخاب‌ها برای روزهای گرم و آفتابی تابستان است و یک نوشیدنی بسیار محبوب در ایران و کشورهای همسایه محسوب می‌شود. در واقع این نوشیدنی یکی از معروف‌ترین و پرفروش‌ترین شربت‌های خانگی است که علاوه بر خنکی و شادابی که در تابستان فراهم می‌کند فواید زیادی هم برای سلامتی دارد.

تنوع شربت خاکشیر بسیار زیاد است و می‌توان این شربت را با ترکیب‌های متفاوتی می‌توان تهیه کرد. به همین دلیل برای پذیرایی از مهمانان عالی است. مثلاً می‌توانید با کمی گلاب و عسل یک شربت خنک و خوشمزه برای مهمانی تابستانی خود آماده کنید. یا می‌توانید به این نوشیدنی برخی افزودنی‌های گیاهی مانند کاسنی، بیدمشک و بهار نارنج هم اضافه کنید.

شاید برای خیلی افراد این سوال مطرح شود که چگونه خاکشیر درست کنیم؟ در ادامه به طور کامل به طرز تهیه شربت خاکشیر می‌پردازیم.

مواد لازم برای تهیه خاکشیر

تهیه شربت خاکشیر بسیار آسان است، و با اضافه کردن گلاب، زعفران، لیمو، تخم شربتی و... می‌توانید با توجه سلیقه خود به طعم آن تنوع دهید.

مواد زیر برای 6 نفر است. شما نسبت به تعداد نفرات خودتان مواد را آماده کنید.

آب خنک 6 لیوان

گلاب 2 قاشق غذاخوری

شکر یک لیوان

خاکشیر نصف لیوان

شما می‌توانید دانه‌های خاکشیر را در قالب‌های یخ بریزید و هر بار که خواستید این شربت را درست کنید از خاکشیر یخ‌زده استفاده کنید. در صورت تمایل هم می‌توانید شکر را با عسل جایگزین کنید.

طرز تهیه شربت خاکشیر معمولی

برای طرز تهیه خاکشیر معمولی، ابتدا خاکشیر را در یک کاسه پر از آب بریزید و بگذارید 5 تا 10 دقیقه بماند. سپس خاکشیر را از صافی رد کنید و با آب آن را چند بار بشویید. سپس آن را داخل پارچ بریزید

و به میزانی که گفته شد، آب خنک را اضافه کنید.

در مرحله بعدی شکر را کم کم داخل پارچ بریزید و هم‌زمان با قاشق هم بزنید تا شکر کامل حل شود.

بعد از آن‌که شکر کامل حل شد، گلاب را به آن اضافه کنید و خوب هم بزنید. دقت کنید تکه‌های یخ را در لیوان بریزید و شربت آماده شده را برای بار آخر هم بزنید و در لیوان بریزید. نوشیدنی شما آماده است.

طرز تهیه شربت خاکشیر مجلسی

روش مجلسی درست کردن شربت خاکشیر خیلی ساده است.

ابتدا 2 تا 3 لیوان آب را در داخل قابلمه بریزید و گاز را روی حرارت ملایم قرار دهید.

سپس شکر را کم کم به آن اضافه کنید و با قاشق هم بزنید تا کاملاً در آب حل شود و بگذارید تا آب به جوش بیاید و شربت به قوام برسد.

در مرحله بعد و وقتی شربت کمی غلیظ شد، گلاب را اضافه کنید.

بعد از 5 دقیقه خاکشیر شسته شده را به مواد اضافه کنید و اگر دوست داشتید می‌توانید برای زیبایی شربت یک قاشق زعفران دم کرده هم به آن اضافه کنید.

در نهایت گاز را خاموش کنید و بگذارید تا شربت خنک شود.

سپس مواد آماده شده را در یک شیشه بریزید تا هر وقت خواستید برای مهمان شربت درست کنید، راحت باشید. در زمان پذیرایی از میهمان فقط باید 2 قاشق از آن را داخل لیوان بریزید. آب خنک و تکه‌های یخ هم به آن اضافه کنید. شربت خاکشیر آماده سرو است.

نکته بسیار مهم برای سرو و خوردن این نوشیدنی ایرانی این است که باید مدام آن را هم بزنید وگرنه دانه‌ها در شربت پایین می‌روند و در لیوان ته‌نشین می‌شوند.