

طرز تهیه و پخت شربت کیوی

مواد لازم:

کیوی خردشده ۵۰۰ گرم

شکر ۵۰۰ گرم

آب ۲ پیمانه

جوهر لیمو ۱/۴ قاشق چای خوری

گلاب ۱ قاشق سوپ خوری

طرز تهیه:

۱ شکر و آب را مخلوط کرده روی حرارت قرار می دهیم و پس از این که جوش آمد ، کیوی را نیز افزوده و یکساعت روی حرارت ملایم قرار می دهیم .

۲ برای شفاف شدن شربت ، مرتب کف زاید روی کیوی ها را می گیریم ، زمانی که مواد به قوام نسبی رسید ، جوهر لیمو و گلاب را اضافه کرده و زیر حرارت را خاموش می کنیم .

۳ بعد از سرد شدن محتویات کیوی را از صافی عبور داده و شربت آن را صاف می کنیم . برای سرو از شربت را داخل لیوان ریخته ، مابقی را آب خنک می ریزیم و مخلوط می کنیم ، و نوش جان می کنیم .

نکته : وجود دانه های کیوی داخل شربت زیبایی آن را بیشتر می کند .