

ŞERBETLER

GÜL ŞERBETİ (Isparta)
LİMONATA (Ege)
LOHUSA ŞERBETİ (Adana)
SÜBYE (Ege)



GÜL ŞERBETİ

Akdeniz Bölgesi

Malzemeler

1 su bardağı kurutulmuş
kokulu gül goncaları
2 adet taze kırmızı gülün
yaprakları
4 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı gül suyu
2 adet limonun suyu
1 su bardağı oda
sıcaklığında su
4 su bardağı sıcak su
1 çay bardağı kıyılmış
tuzsuz badem

Yapılışı

Kuru güller yıkanır ve yaprakları bir kaba alınır. 1 adet limonun suyu ile yapraklar iyice ovulur. Üzerine 1 su bardağı toz şeker eklenip, ezilerek yoğurmaya devam edilir. 1 su bardağı oda sıcaklığında su ile karıştırıldıktan sonra buzdolabında 4-5 saat bekletilir. Ardından, taze gül yaprakları ve 1 su bardağı daha toz şeker ilave edilip, ovularak karıştırılır. Tekrar buzdolabına kaldırılıp yaklaşık 2 saat dinlendirilir. Üzerine gül suyu ve 1 adet limonun suyu dökülür; parmak uçlarıyla yoğrulur. 4 su bardağı sıcak su ve 2 su bardağı toz şeker eklenip karıştırıldıktan sonra 15-20 dakika bekletilir. Hazırlanan bu karışım, en az 2 kez bir tülbentten geçirilerek süzülmalıdır. Şerbet sürahiye alınır ve soğutulur; kıyılmış badem eklenerek servis edilir.



LİMONATA

Ege Bölgesi

Malzemeler

4 adet orta boy sulu limon

1 adet orta boy portakal

3-4 dal taze nane

Toz şeker

Su

Yapılışı

Rendelenen limon kabukları 1 su bardağı toz şekerle karıştırılır; 5 dakika kadar ovulur ve yoğrulur. Limonlar sıkıldıktan sonra bir miktar içme suyuna atılır ve yaklaşık 1 saat bekletilir. Ardından tekrar elle iyice sıkılır. Portakal da sıkılır. Şekerle ovulmuş limon kabuklarına limon ve portakal suyu eklenip buzdolabında 1 gün dinlendirilir. Bu karışıma arzu edilen miktarda içme suyu ve toz şeker ilave edilerek limonatanın yoğunluğu ve şekeri damak tadına göre ayarlanır. Süzülüp bir sürahiye alınır; nane yaprakları fazla ezilmeden birkaç parçaya bölünerek içine atılır.



LOHUSA ŞERBETİ

Akdeniz Bölgesi

Malzemeler

- ½ kg lohusa şekeri
- 5 su bardağı toz şeker
- 4 litre su
- 2 adet çubuk tarçın
- 8 adet kuru karanfil

Yapılışı

Bir tencereye alınan lohusa şekeri, toz şeker ve su orta ateşte kaynatılır. Şekerler eridikten sonra kısık ateşe alınarak 20 dakika daha kaynatılır. İçine çubuk tarçın ve karanfil konulan bir parça tülbentin ağzı sıkıca bağlanır ve tencereye atılır. 15 dakika sonra şerbet ocaktan alınır; tarçın ve karanfil bohçası içinden çıkarılıp soğumaya bırakılır. Sürahilere veya kavanozlara aktarılarak buzdolabında muhafaza edilir. Soğuk veya sıcak olarak servis edilebilir.



SÜBYE

Ege Bölgesi

Malzemeler

1 su bardağı kavun çekirdeği

1 su bardağı toz şeker

4 su bardağı su

Yapılışı

Kavun çekirdekleri yıkanır ve en az 1 gün bekletilerek kurutulur. Havanda iyice ufalanana kadar dövülür. Bir tencereye aktarılan 4 su bardağı su kaynatılır. İçine ezilen çekirdekler eklenip 5 dakika daha kaynatılır. Ardından toz şeker de ilave edilip 5-6 dakika daha kaynatılır. Tülbent yardımıyla süzülen şerbet bir sürahiye doldurulur ve buzdolabında dinlendirilip soğutulduktan sonra servis yapılır.