

Lohusa Serbeti

Malzemeler

Yarım kg. lohusa sekeri

5 su b. toz seker

20 su b. su

2 adet cubuk tarcin

7-8 adet kuru karanfil

Yapilisi

Lohusa sekeri, toz seker ve suyu genis bir tencereye alin ve orta ateste seker eriyene kadar kaynatin. Seker eridikten sonra yaklasik 20 dk daha kisik ateste serbeti kaynatin.

Bir parca tulbentin icine cubuk tarcin ve karanfilleri koyarak agzini baglayin.

Kaynamakta olan serbetin icine bu kucuk paketi atin ve serbeti 15 dk. daha kaynatin.

Kaynaya serbetin altini kapatın ve sogudugunda surahilere doldurarak buzdolabına alin.

Eger tatli gelirse biraz soguk su ile sulandırabilirsiniz.