

Nar Serbeti

Malzemeler

1,5 kg nar

2 litre su

2 su bardagi toz seker

7-8 adet karanfil (istege bagli)

Yapilisi

Narlari tanelerine ayirip sekerle birlikte tencereye koyun. Elinizle iyice ovun. Suyu ilave edip ocaga koyun. Orta ateste bir tasim kaydattiktan sonra altini kapatın ve sogumaya alın, (en az 5-6 dakika) Suzdurup buzdolabına koyun. Serbeti yaparken icerisine karanfilleri de eklerseniz daha lezzetli bir icecek elde edebilirsiniz.