



شربت ترخون؛ معطر و خوش طعم

شربت معطر ترخون را می‌توانید بر روی انواع بستنی و نیز درون چای و آبهای گازدار بریزید و آن‌ها را به طعم ترخون معطر کنید.

شربت معطر ترخون را می‌توانید بر روی انواع بستنی و نیز درون چای و آبهای گازدار بریزید و آن‌ها را به طعم ترخون معطر کنید.

مقدار تهیه: 2 پیمانه

مواد لازم:

آب: یک و نیم پیمانه

شکر: یک و نیم پیمانه

ترخون تازه: سه تا چهار شاخه، کمی خرد شود.

طرز تهیه:

#8226& درون قابلمه‌ای آب و شکر را با هم مخلوط کرده و روی حرارت متوسط

آن‌ها را جوش بیاورید.

#8226& ترخون را به ظرف اضافه کرده و با درب باز، 2 دقیقه دیگر آن‌ها را بجوشانید.

#8226& ظرف را از روی حرارت برداشته و درب ظرف را بگذارید و یک ساعت صبر

کنید تا شربت خنک شود.

#8226& با استفاده از یک صافی، ترخون‌ها را از شربت جدا کرده و شربت را درون

ظرف درب‌داری بریزید و درب آن را بگذارید.

#8226& ظرف را می‌توانید درون یخچال تا دو هفته نگهداری کنید.