

شراب التمر هندي بالعسل



مكونات التمر

- كوبين من التمر الهندي
- 6 أكواب من الماء
- معلقتين كبيرتين من السكر
- معلقتين كبيرتين من العسل
- معلقتين كبيرتين من عصير الليمون

طريقة عمل التمر هندي بالعسل

- ضعي إناء على نار متوسطة مع إضافة 6 أكواب من الماء واتركيه حتى يغلي بشكل جيد، قومي بإضافة كوبين من التمر الهندي إلى الماء، ثمّ ضيفي الليمون المعصور والعسل والسكر مع تقليب جميع المكونات بشكل جيد.

- ابعدي الإناء من على النار واتركيه لمدة ليلة كاملة وفي اليوم التالي قومي بتصفية التمر هندي بالمصفاة الضيقة والمفضل هو قطعه من الشاش نظيفة حتى تكون أكثر دقة في التخلص من الشوائب الموجودة في التمر وبعد ذلك ضعي الإناء في الثلاجة لوقت التقديم.