

ماذا يقول الطب الحديث عن مشروب التمر هندي؟ وكيف يتم تحضيره

التمر هندي طريقة تحضير مشروب



الكمية مع إضافة بضع من " لمدة يوم تقريبا" الماء المغلي لمدة بسيطة حسب يحضر التمر الهندي بنقعه في ساعة و يفضل أن يفرك كل ساعتين ثم يصفى بمصفاة ثقوبها رفيعة أو بمنخل أوراق الكركديه وبذور الشمر ثم تركه حتى يستقر و يبرد لمدة الثلاثة ستجدين التفل الرفيع قد نزل القاع وبعدها الفرك وزياد الماء عليه لنستفيد قدر الإمكان من الجودة ودرجة الحموضة وضعيه في كثره الماء زهر وماء : الاعتدال بطعم وإضافة القليل من ماء الورد - وماء الزهر طبعا القليل ملاحظه نزيده السكر حسب الذوق ويفضل ديه و نضيف الماء يبقى التمر والكركديه في ماء النقع ليله الورد يفسد طعمه ويجعل طعمه على مرار تفكك أوراق التمر ثم أكياس أو زجاجات في الفريزر وعند ثاني يوم يصفى ونضيف السكر ونقلب وطبعا حسب الذوق ونضيف أيضا ماء الزهر ويعبأ في هنا وشفاملاحظة لعمل كمية كبيرة نأخذ التمر الهندي المصفى ثم يحفظ بأكياس نايلون الاستخدام يخرج قبلها بفترة ويصب في الأكواب وبألف ونضيف إليه الماء البارد والتلج المبروش لتحليله كيس " بالفريزر و عند إخرجه من الفريزر يكون متجمد نتركه لفترة حتى يذوب 30" نضع كمية السكر

الطريقة الأولى

تحضير: دقيقة المقادير: كوب من التمر الهندي طريقة عمل تمر هندي كمية

8

ملعقة صغيرة من ماء الورد 2

الهندي جيدا سكر حسب الرغبة. التحضير: يغسل التمر

يقطع قطعا صغيرة و يوضع مع كوبين من الماء على النار حتى يغلي

يرفع من على النار و يترك حتى يبرد

يصب في قطعة من الشاش و تضاف إليه

لونه يعصر بالضغط عليه حتى يرشح العصير و يترك حتى يصفو

ملاحظات: شراب لبناني محبب بالصيف ، و ما أحلى أن نكسر . يوضع في التلاجة ، و يقدم بعد إضافة السكر إليه و بعض قطرات ماء الورد عليه صيامنا في !

