کد خبر: ۴۵۱۳۹۹
شنبه ۱۱ اردیبهشت ۱۴۰۰ ۱۰:۲۷

نوشیدنی های خنک فوق العاده برای افطاری دلچسب

نوشیدنی های خنک برای فصل گرما می تواند یک کمک کنند خوب برای رفع عطش به خصوص در فصل گرما و ماه رمضان می باشند.

به گزارش خبرنگاران زندگی و سرگرمی گزارش خبر، این روز ها که هوا بسیار رو به گرمی میرود، هیچ چیز بیشتر از یک نوشیدنی خنک و خوشمزه دلپذیر نمی باشد. برای یک بعد از ظهر گرم تابستونی هندوانه میتواند بهترین گزینه باشد. طبع خنک هندوانه و آبدار بودن منحصر به فردش جایی برای انتخاب های دیگر جهت رفع عطش باقی نمیذارد.

مواد لازم لیموناد هندوانه و تمشک

هندوانه :یک کیلو گرم
تمشک : یک فنجان
عسل :نصف فنجان
لیمو ترش : ۸ عدد
یخ : ۶ یا ۷ تکه

طرز تهیه لیموناد هندوانه و تمشک
برای تهیه این نوشیدنی خوشمزه و خنک ابتدا باید هندوانه ها را پوست بگیرید و دانه های آن را خارج کنید سپس با کمک یک چاقو آن ها را به قطعات کوچک و مساوی خرد کنید سپس درون مخلوط کن و یا میکسر بریزید و بگذارید تا کاملا له شود .
در ادامه آب لیمو ها را بگیرید و به هندوانه ها اضافه کنید در صورت در دسترس نبودن لیمو می توانید از ۲ الی۳ فنجان آبلیمو استفاده کنید.
تمشک هایتان را نیز بشورید و به هندوانه و لیمو ها اضافه کنید. می توانید به جای تمشک تازه از تمشک یخ زده نیز استفاده کنید.
عسل را نیز به موادتان اضافه کنید این کار اختیای است می توانید مقدا کمتی عسل بریزید و یا اینکه کلا نریزید.
میکس را روشن کنید و رو دور تند بگذارید تا مواد به خوبی با یکدیگر ترکیب شوند.
نوشیدنی شما حاضر است با تکه های یخ آن را سرو کنید.
این نوشیدنی کاملا سلیقه ای می باشد شما می توانید به جای استفاده از تمشک از توت فرنگی استفاده کنید.
یا به جای عسل از شکر استفاده یا اینکه از لیمو بیشتری استفاده کنید می توانید مقدار نعنا نیز به این ترکیب اضافه کنید.

طرز تهیه تخم شربتی زعفرانی
شربت تخم شربتی یکی از شربت های بینهایت مفید و پر طرفدار ایرانی است که اضافه بر اینکه برای از بین بردن تشنگی بیاندازه مفید است به علت وجود خواص تخم شربتی برای بدن نیز منافع بسیاری دارد. این نوشیدنی بیشتر در فصل تابستان و ماه رمضان تهیه می شود.
مواد لازم شربت تخم شربتی رعفرانی

تخم شربتی :یک فنجان
آب :چهار لیوان
شکر یا عسل : به میزان لازم
لیمو ترش : یک عدد
زعفران : به میزان لازم

طرز تهیه شربت خوشمزه تخم شربتی با زعفران
برای تهیه این شربت خوشمزه ابتدا باید تخم شربتی ها را در یک ظرف بریزید و مقداری آب روی آن بریزید در حدی که آب روی تخم شربتی ها را بپوشاند.اجازه دهید تخم شربتی ها حدود ده دقیقه درون آب قرار بگیرند تا لعاب دار شوند.در ادامه تخم شربتی ها را درون آب کش بریزید و بشورید تا تمیز شوند.

تخم شربتی ها را درون پارچ مورد نظر بریزید و به آن به میزان دلخواهتان شکر اضافه کنید. می توانید شکر را با مقدار کمی آب روی گاز بگذارید تا آب شود و شیره آن را به شربت تان اضافه کنید.
همچنین می توانید از عسل به جای شکر استفاده کنید این عمل کاملا اختیاری می باشد. شکر را به همراه آب یک عدد لیمو ترش به تخم شربتی ها اضافه کنید و هم بزنید.
به سراغ دم کردن زعفران بروید بسته به میزانی که می خواهید شربت تهیه کنید زعفران دم کنید برای یک پارچ یک یا دو قاشق غذاخوری زعفران کافی می باشد. زعفران را نیز به شربتتان اضافه کنید در این مرحله آب را به پارچ بی افزایید. می توانید کمی گلاب نیز به شربتتان اضافه کنید این عمل باعث خوش طعم و عطر شدن شربت می شود.