

شراب الكرك

النشأص : 6

الوقت الكلي: 25 min

وقت التحضير: 5 min

وقت الطبخ: 20 min
المكونات:

- 1 ¼ كوب (420 مل) من الماء
- 3 ملاعق كبيرة من سكر جوز الهند
- 3 ملاعق كبيرة من الزنجبيل الطازج، مقطع
- 5 من بذور حب الهيل
- 1 عود من القرفة
- 6 حبات مسهارة
- شاي او قهوة

الخطوات:

1. في مقلاة متوسطة الحجم نهرج كل مكونات الشراب ماعدا الشاي/القهوة. نتركه حتى يبدأ في الغليان ثم نخفض الحرارة و ندعه يطهي من 15 الى 20 دقيقة. نرغب في أن تنخفض كمية السائل حوالي 30% حتى يتبقى لدينا كوب واحد من الشراب.
2. نزيله من على النار، ثم نصفه و يصبح الشراب جاهز للاستخدام.
3. نخزن أي بواقي في إناء في الثلاجة. للاستخدام مع المشروبات الساخنة يجب أن ندفع الشراب أولاً. من أجل عمل الكرك بالحليب أنا سأضيف حوالي ثلث من الشراب مع ثلث من الحليب وثلث من الشاي/القهوة.