רכיבים:

250 גרם עלי ורדים אדומים

250 גרם סוכר

2½ כוסות מים (או כוס מיץ תפוזים טרי + 1½ כוסות מים)

1 כפית שטוחה של מלח-לימון

קליפה ומגוררת ומיץ מ ½ לימון

אופן ההכנה:

1. לתוך מחבת עמוקה או ווק מכניסים את המים/מים+מיץ תפוזים ואת הסוכר, מערבבים היטב ויוצרים סירופ.

2. מעסים בעזרת הידיים את עלי הורדים עם מלח הלימון, עד שהם נעשים ממורטטים.

3. מעבירים את העלים לסירופ שבווק/מחבת, מביאים לרתיחה.

4. מנמיכים את הלהבה לבינונית ומבשלים 20 דקות תוך כדי בחישה לפרקים.

5. מגבירים את הלהבה לגבוהה ביותר ומבשלים כ 5 דקות תוך כדי בחישה מתמדת עד שהנוזלים מתאדים.

6. מניחים להתקרר, אם דליל מדי – מרתיחים שוב את הריבה על להבה גבוהה, בוחשים ומאדים את הנוזלים.

7. טועמים, מוסיפים מיץ לימון לפי הטעם, מוסיפים את קליפת הלימון המגורר.