



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Baharatlı Sötlü Çay



Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

- >> **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- >> **Piştirme Süresi:** 10 Dakika
- >> **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 2 adet poşet siyah çay veya 1 yemek kaşığı dökme siyah çay
- 1 çubuk tarçın
- 3-4 adet karanfil
- 1 çay kaşığı rendelenmiş taze zencefil
- 1 çay kaşığı kakule (hafif ezilmiş)
- 1 tatlı kaşığı bal veya akçaağaç şurubu (tatlandırmak için)
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
- Üzeri için: Tarçın veya hindistan cevizi rendesi

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** süt ve süt ürünleri ve sert kabuklu meyveler.

Ön Hazırlık:

Baharatlı Sütlü Çay için baharat, kuru meyve ve otları ayıklayıp ölçün. İçme suyunu ayrı kapta kaynatın; demleme yapılacaksa malzemeleri yakmayacak uygun sıcaklığa gelmesini bekleyin. Şeker veya bal miktarını başlangıçta sınırlı tutun, son tat ayarını içecek dinlendikten sonra yapın. Servis şişelerini temizleyip hazır bulundurun.

Servis Önerisi:

Şerbeti veya çayı ince süzgeçten geçirip tarifine göre sıcak ya da tamamen soğutulmuş olarak servis edin. Garnitürü bardağa koymadan hemen önce ekleyin.

Yapılışı:

1. Baharatları Kaynatma

- Bir tencerede suyu kaynatın.



- Kaynar suya çubuk tarçın, karanfil, zencefil ve kakuleyi ekleyin.
- Kısık ateşte **5 dakika** kaynamaya bırakın.

2. Çayı Demleme

- Siyah çayı ekleyin ve **5 dakika daha** demleyin.
- Demlenen çayı süzerek baharatları çıkarın.

3. Sütü Köpürtme

- Sütü ayrı bir tencerede hafif ısıtın ve köpürtmek için bir çırpıcı veya el mikseri kullanın.
- Daha köpüklü bir doku için sütü bir kavanoza koyup çalkalayabilirsiniz.

4. Servis

- Çay karışımını fincanlara dökün.
- Üzerine köpürtülmüş süt ekleyin.
- Tarçın veya hindistan cevizi rendesi serperek sıcak olarak servis yapın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Demleme sonunda baharat ve otların aroması belirgin olmalı fakat yanık veya sert acılık hissedilmemelidir. Şerbet berraklığa yakın görünmeli, dipte tortu bırakmaması için ince süzülmalıdır. Tatlılığı içecek tamamen soğuduğunda yeniden kontrol edin; soğuk servis edilen içeceklerde aroma daha kapalı algılanabilir. Gereğinden uzun kaynatmak taze kokuları azaltır ve rengi koyulaştırır.

Baharatları ezmeden önce kısa süre kuru tavada çok hafif ısıtmak kokularını belirginleştirir; yakmamaya dikkat edin.

Baharatlı Sütlü Çay hazırlanırken ölçüleri ilk denemede koruyun ve her aşamayı tamamlamadan bir sonrakine geçmeyin. Isı, kap büyüklüğü ve malzemelerin başlangıç sıcaklığı süreyi değiştirebilir; bu nedenle yalnızca dakikaya değil tarifte açıklanan renk, koku ve doku işaretlerine de bakın. Son tat ayarını servis sıcaklığında yapın.

İçeceği temiz ve kapalı bir şişede buzdolabında saklayın. Sütlü, yoğurtlu veya kefirli çeşitleri aynı gün; şerbetleri ise kokusunda ve görünümünde değişiklik yoksa kısa süre içinde tüketin. Servis öncesinde karıştırın ve buz bardağı son anda ekleyin.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir chai aroması için **baharatları önceden hafifçe kavurabilirsiniz.** Hindistan cevizi sütü veya badem sütü ile farklı lezzetler deneyebilirsiniz.