



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

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.

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

Kiraz'ın
Mutfağı