

Ballı Limonlu Kuşburnu Demlemesi

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
 Dinlendirme/Soğutma Süresi: 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Kurutulmuş kuşburnunu kısa süre kaynatıp ardından demlendirerek ekşi aromalı bir sıcak içecek elde edin. Balı içecek el yakmayacak kadar ılındıktan sonra eklemek aromasını korur.

Malzemeler:

- 4 yemek kaşığı kurutulmuş kuşburnu
- 4 su bardağı su
- 1 limonun suyu
- 2 yemek kaşığı bal
- 1 küçük çubuk tarçın (isteğe bağlı)

Ön Hazırlık:

Kuşburnu tanelerini hızlıca sudan geçirin. Demleme sonunda ince bir süzgeç ve temiz tülbent kullanın; tanelerin çevresindeki ince tüyler içecekte kalmamalıdır.

Servis Önerisi:

Sıcak veya soğuk servis edin. Balı her fincana ayrı ekleyerek tatlılığı kişiye göre ayarlayabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Kuşburnunu kaynatın:

- Suyu ve kuşburnunu küçük tencereye alın. Kaynama başlayınca ateşi kısın ve 15 dakika hafifçe fokurdatın.
- İsteğe bağlı tarçını son 5 dakika ekleyin. Daha uzun kaynatmak ekşiliği yoğunlaştırabilir.

2. Demlendirin ve süzün:

- Ocağı kapatıp içeceği 10 dakika kapalı dinlendirin. Kuşburnu tanelerini kaşıkla hafifçe ezin; posayı tamamen parçalamayın.
- Karışımı ince süzgeçten geçirip ardından temiz tülbentten süzün. Süzgeçte kalan ince tüyleri içeceğe geri karıştırmayın.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Limon ve bal ekleyin:

- İçecek ılınınca limon suyunu ekleyip tadına bakın. Ekşilik yüksekse balı azar azar karıştırın.
- Balı kaynar sıvıya koymayın. Fincanlara paylaştırıp sıcak servis edin veya soğutup buzdolabında bekletin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Demleme berrak ve taneciksiz olmalı; kuşburnunun ekşiliği limonla dengelenmeli, bal tadı bastırmamalıdır.

Saklama:

Artanı kapalı şişede buzdolabında bir gün saklayın. Soğuk servis edecekseniz içmeden önce karıştırın.

>> **İpucu:** İnce süzme adımını atlamayın; kuşburnu kabuğundaki tüyler içeceğin ağız hissini bozabilir.

Kiraz'ın Mutfağı