Ballı Zencefilli Sıcak İçecek

Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 10 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı taze zencefil (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı bal
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 2-3 adet karanfil (isteğe bağlı)
- 1 dilim limon (servis için)

Yapılışı:

1. Zencefil Çayını Hazırlama:

- Bir tencereye suyu koyun ve kaynatın.
- Kaynayan suya rendelenmiş zencefili ve karanfili ekleyin.
- Kısık ateşte **5 dakika boyunca kaynatın**.

2. Tatlandırma:

- Ocağı kapattıktan sonra **tarçını ve limon suyunu** ekleyin.
- Karışımı süzerek bardaklara alın.

3. Servis:

- Üzerine bal ekleyip karıştırın.
- Limon dilimi ile süsleyerek sıcak servis edin.

>> **İpucu:** Daha aromatik bir içecek için **birkaç yaprak taze nane ekleyebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı