Elmalı Tarçınlı Soğuk Çay

Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 3 poşet siyah çay
- 2 kırmızı elma
- 2 çubuk tarçın
- 1 limon
- 5 su bardağı su
- 3 yemek kaşığı bal
- 1 su bardağı buz

Ön Hazırlık:

Elmaları yıkayıp çekirdek yataklarını çıkarın ve eşit dilimleyin. Tarçın çubuklarını, çay poşetlerini, limonu, balı ve suyu ölçün. Çayı demledikten sonra eklemek için buzları ve kapaklı sürahiyi hazırlayın.

Servis Önerisi:

İnce elma dilimleri, tarçın ve buzla servis edin.

Yapılışı:

1. Elmayı kaynatın:

- Dilimlenmiş elmaları tarçınla üç bardak suda 10 dakika pişirin.
-

2. Çayı demleyin:

- Ocağı kapatıp çay poşetlerini ekleyin ve dört dakika bekletin.
- Poşetleri sıkmayın; bu çayın buruklaşmasını önler.

3. Lezzetlendirin:

- Karışım ılınınca bal ve limon suyunu ekleyin.
- Bal ve limonu ılınan karışımda iyice karıştırın.

Kiraz'ın Mutfağı

4. Soğutun:

- Süzüp kalan soğuk suyu katın ve buzdolabında dinlendirin.
- İçecek soğuyunca elma dilimleri ve buz ekleyerek servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Elma dilimleri yumuşayıp biçimini koruduğunda çayı ekleyin; poşetleri dört dakika sonra çıkarın. Tarçın aroması çayın burukluğunu bastırmamalı; bal ve limon eklendikten sonra tat soğukken kontrol edilmelidir.

Saklama:

Çayı iki saat içinde sığ kapta soğutup kapalı olarak buzdolabına alın; bir gün içinde tüketin. Elma dilimlerini saklama sırasında içinde bırakmayın; servis öncesi taze elma ve buz ekleyin.

>> **İpucu:** Balı kaynar karışıma değil ılındıktan sonra eklemek aromasını korur.

Kiraz'ın Mutfağı