



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Elmalı Tarçınlı Soğuk Çay



**Süre:** 25 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme 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 karışımında iyice karıştırın.



#### 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