



HIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Ev Yapımı Limonlu Buzlu ay



**Süre:** 1 Saat 15 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 5 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## **Malzemeler:**

- 4 su bardağı içme suyu
- 3 poşet siyah çay
- 1 büyük limon
- 1 yemek kaşığı bal
- 6 yaprak taze nane
- 1 küçük çubuk tarçın
- 2 su bardağı buz
- 4 ince limon dilimi

## **Ön Hazırlık:**

Limonu ve naneyi bol suyla yıkayın. Çayı acılaştırmamak için demleme süresini takip edecek zamanlayıcı hazırlayın. Balı sıcak fakat kaynamayan çayda çözdürün. Servis sürahisini temizleyin ve sıcak çayı doğrudan cam kaba dökmek yerine önce ılıtın. Buzu yalnızca servis anında kullanın.

## **Servis Önerisi:**

Buzlu çayı limon dilimi ve taze nane ile soğuk bardaklarda servis edin.

## **Yapılışı:**

### **1. Çayı demleyin:**

- Suyu kaynatıp ocaktan alın, çay poşetleri ve tarçın çubuğunu ekleyin.
- Beş dakika demledikten sonra poşetleri sıkmadan çıkarın, tarçını da alarak acılaşmayı durdurun.

### **2. Tadı kurun:**

- Çay sıcaklığını biraz kaybedince balı ekleyip tamamen eriyene kadar karıştırın.
- Limonun yarısının suyunu sıkın, çekirdekleri ayırın ve çaya azar azar ekleyerek tadı kontrol edin.



### **3. Çayı soğutun:**

- Karışımı oda sıcaklığına gelene kadar bekletip kapalı biçimde buzdolabında en az bir saat soğutun.
- Sıcak çayı buzla hızlı soğutmayın, çünkü eriyen buz aromayı gereğinden fazla seyreltir.

### **4. Servisi tamamlayın:**

- Sürahiye buz, kalan limon dilimleri ve nane yapraklarını koyup soğuk çayı ekleyin.
- Kısa süre karıştırıp hemen bardaklara paylaşın ve naneyi sürahide saatlerce bekletmeyin.

### **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

Çayın aroması belirgin fakat buruk ve acı olmamalıdır. Limon ferahlık vermeli ancak içeceği keskin ekşiliğe dönüştürmemelidir. Bal tamamen çözünmeli ve dipte birikmemelidir. Renk berrak kahverengi kalmalı, uzun demleme nedeniyle koyu ve bulanık hale gelmemelidir. Buz servis sırasında yavaşça erimeli ve tadı hızla sulandırmamalıdır.

### **Saklama:**

Çayı limon dilimleri ve nane olmadan kapalı şişede buzdolabında iki güne kadar saklayın. Taze garnitürleri servis anında ekleyin. Oda sıcaklığında uzun süre beklemiş ve kokusu değişmiş içeceği tüketmeyin.

>> **İpucu:** Çay poşetlerini beş dakikadan uzun bekletmemek, ev yapımı buzlu çayın ferah kalmasını ve ağızda buruk tat bırakmamasını sağlar.