Fesleğenli Limonlu Soğuk Çay

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Demleme Süresi:** 10 Dakika
❄ **Soğutma Süresi:** 30 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 4 su bardağı su
- 2 adet poşet siyah çay veya 2 yemek kaşığı dökme siyah çay
- 1 su bardağı taze fesleğen yaprakları
- 1 adet limon (dilimlenmiş)
- 2 yemek kaşığı bal veya akçaağaç şurubu (tatlandırmak için)
- 1 su bardağı buz küpleri
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Çayı Demleme

- Suyu kaynatın ve ocaktan alın.
- İçine siyah çayı ekleyerek **5-10 dakika** demlenmeye bırakın.

2. Aromaları Ekleyin

- Demlenen çayın içine fesleğen yapraklarını ve limon dilimlerini ekleyin.
- Tatlandırmak için bal veya akçaağaç şurubunu ekleyin ve karıştırın.

3. Soğutma

- Çayı süzerek fesleğen yapraklarını ve çay poşetlerini çıkarın.
- Oda sıcaklığına gelene kadar bekletin, ardından buzdolabına alarak **en az 30 dakika** soğutun.

4. Servis

- Bardaklara buz küpleri koyun ve çayı üzerine dökün.
- Üzerini taze fesleğen yaprakları ve ekstra limon dilimleriyle süsleyerek servis yapın.

Kiraz'ın Mutfağı

>> **İpucu:** Daha ferah bir tat için **birkaç dilim salatalık ekleyebilirsiniz**. Ayrıca **nane ve portakal kabuğu ekleyerek farklı bir aroma deneyebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı