Ihlamur Çayı

Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 2 yemek kaşığı kuru ıhlamur
- 3 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı bal (isteğe bağlı)
- 1-2 dilim limon (servis için)
- 1 adet çubuk tarçın (isteğe bağlı)

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** sert kabuklu meyveler.

Ön Hazırlık:

Ihlamur Çayı için baharat, kuru meyve ve otları ayıklayıp ölçün. İçme suyunu ayrı kapta kaynatın; demleme yapılacaksa malzemeleri yakmayacak uygun sıcaklığa gelmesini bekleyin. Şeker veya bal miktarını başlangıçta sınırlı tutun, son tat ayarını içecek dinlendikten sonra yapın. Servis şişelerini temizleyip hazır bulundurun.

Servis Önerisi:

Şerbeti veya çayı ince süzgeçten geçirip tarifine göre sıcak ya da tamamen soğutulmuş olarak servis edin. Garnitürü bardağa koymadan hemen önce ekleyin.

Yapılışı:

1. Demleme Öncesi Hazırlık

- Suyu kaynatın ve birkaç dakika bekleterek hafifçe soğutun.
- Ihlamuru yıkayıp süzerek temizleyin.

2. Ihlamuru Demleme

- Kaynar olmayan sıcak suyu bir demliğe veya kapalı bir kaba alın.
- İçine kuru ıhlamuru ve isteğe bağlı olarak çubuk tarçını ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı

- Demliği kapatarak 10 dakika kadar demlemeye bırakın.

3. Süzme ve Servis

- Ihlamuru süzerek fincanlara dökün.
- Servis yaparken bal ekleyip karıştırın ve limon dilimiyle süsleyin.

4. Servis

- Sıcak olarak, tercihen soğuk havalarda ya da rahatlatıcı bir içecek olarak tüketin.
- Yanında birkaç kuru meyve veya ceviz ile sunum yapabilirsiniz.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Demleme sonunda baharat ve otların aroması belirgin olmalı fakat yanık veya sert acılık hissedilmemelidir. Şerbet berraklığa yakın görünmeli, dipte tortu bırakmaması için ince süzülmelidir. Tatlılığı içecek tamamen soğuduğunda yeniden kontrol edin; soğuk servis edilen içeceklerde aroma daha kapalı algılanabilir. Gereğinden uzun kaynatmak taze kokuları azaltır ve rengi koyulaştırır.

Baharatları ezmeden önce kısa süre kuru tavada çok hafif ısıtmak kokularını belirginleştirir; yakmamaya dikkat edin.

Ihlamur Çayı hazırlanırken ölçüleri ilk denemede koruyun ve her aşamayı tamamlamadan bir sonrakine geçmeyin. Isı, kap büyüklüğü ve malzemelerin başlangıç sıcaklığı süreyi değiştirebilir; bu nedenle yalnızca dakikaya değil tarifte açıklanan renk, koku ve doku işaretlerine de bakın. Son tat ayarını servis sıcaklığında yapın.

İçeceği temiz ve kapalı bir şişede buzdolabında saklayın. Sütlü, yoğurtlu veya kefirli çeşitleri aynı gün; şerbetleri ise kokusunda ve görünümünde değişiklik yoksa kısa süre içinde tüketin. Servis öncesinde karıştırın ve buzu bardağa son anda ekleyin.

>> **İpucu:** Ihlamurun besin değerini korumak için kaynar su yerine **80-90°C sıcaklıkta su kullanın**. Daha yoğun bir aroma için birkaç tane **karanfil** ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı