

Kuşburnu Tarçın Demlemesi

Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 4 yemek kaşığı kuru kuşburnu
- 1 litre su
- 1 çubuk tarçın
- 2 karanfil
- 1 tatlı kaşığı bal
- Yarım limonun suyu

Ön Hazırlık:

Kuru kuşburnunu hızlıca durulayıp süzün. Tarçın çubuğu ve karanfilleri ölçün; suyu tencereye alın. Limon suyunu ve balı demleme bittikten sonra eklemek üzere ayrı tutun.

Servis Önerisi:

İçeceği ince süzgeçten geçirip fincanlara alın. Limon suyunu tadına göre ekleyin; balı içecek kaynar sıcaklıktan çıktıktan sonra karıştırın ve sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Kuşburnunu hazırlayın:

- Kuru kuşburnunu soğuk suyla hızlıca durulayıp süzün.
- Limon suyunu ve balı şimdilik ayırın; balı kaynayan tencereye katmayın.

2. Baharatla demleyin:

- Suyu kuşburnu, tarçın ve karanfille birlikte tencereye alın.
- Kaynama başlayınca ateşi kısıp 10–12 dakika hafifçe pişirin.

3. Süzün:

- Tencereyi ocaktan alıp birkaç dakika dinlendirin.

Kiraz'ın Mutfağı

- İçeceği ince süzgeçten fincana veya demliğe süzün; kuşburnu parçalarını ezip bulanıklaştırmayın.

4. Tatlandırıp servis edin:

- Limon suyunu tadına göre ekleyin.
- Balı içim sıcaklığına geldikten sonra karıştırıp sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kuşburnunun rengi suya geçmeli; kısık ateşte kısa pişirme tarçın ve karanfilin acılaşmasını önlemelidir. İçeceği ince süzün, limonu tadına göre ekleyin ve balı kaynar karışıma değil içim sıcaklığına gelince katın.

Saklama:

Artan kuşburnu demlemesini iki saat içinde sığ bir kapta soğutup kapalı biçimde buzdolabına koyun ve bir gün içinde tüketin. Balı saklama kabına değil, yeniden servis edeceğiniz fincana ekleyin.

>> **İpucu:** Kuşburnunu kaynatmak yerine kısık ateşte kısa süre demleyin; balı fincana alırken ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı