



HIRAZIN
MUTFACI



Kuşburnu Tarçın Demlemesi



Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

- >> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- >> **Piştirme 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:

Suyu veya sütü ölçüp küçük bir tencere ve süzgeç hazırlayın. Baharat ve meyveleri yıkayıp ayırın; balı ve limon suyunu içecek ocaktan alındıktan sonra eklemek üzere kenarda tutun. Böylece balı kaynatmaz, narenciye aromasını da uzun pişirmeyle soldurmazsınız.

Servis Önerisi:

İçeceği süzüp küçük fincanlara alın; bal ve narenciye eklenecekse içim sıcaklığına yaklaşıncaya karıştırın.

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.



- İçeceği ince süzgeçten fincana veya demliğe szn; 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:

İçeceğin rengi ve aroması belirgin olmalı ancak baharatlar acılık bırakmamalıdır. Bal kaynar karışıma eklenmemeli; süzgeçten geçen içecekte yoğun tortu kalmamalıdır. Tadı kuvvetliyse azar azar sıcak suyla aın.

Saklama:

İçeceği kapalı cam şişede buzdolabında en fazla bir gün saklayın. Sütlü içeceği oda sıcaklığında bekletmeyin; meyveli içeceği servis öncesinde yeniden karıştırın.

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

Kiraz'ın
Mutfağı