Nar ve Hibiskus Soğuk Çayı

Süre: 2 Saat 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 5 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 3 yemek kaşığı kurutulmuş hibiskus
- 1 litre sıcak su
- 2 su bardağı nar suyu
- 1 portakal
- 1 limon
- 2 yemek kaşığı bal
- 1 çubuk tarçın
- 1 su bardağı buz
- 1/2 su bardağı nar tanesi

Ön Hazırlık:

Hibiskusu ve tarçını ölçün; portakal ile limonu yıkayıp kurulayın. Nar suyunu hazırlayın, narenciyelerin suyunu sıkıp çekirdekleri süzün. Balı, buzu ve nar tanelerini demleme bittikten sonra eklemek üzere ayrı tutun.

Servis Önerisi:

Bol buz, nar taneleri ve narenciye dilimleriyle soğuk servis edin.

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Hibiskusu demleyin:

- Hibiskus ve tarçını sıcak suda beş dakika bekletin.
-

2. Süzüp tatlandırın:

- Çayı süzüp ılıkken balı tamamen eritin.
-

3. Meyve suyunu ekleyin:

- Nar suyu portakal ve limon suyunu soğuyan çaya karıştırın.

- Tadını soğukken kontrol edip narenciyenin ekşiliğini bal ile dengeleyin.

4. Soğutup servis edin:

- Karışımı buzdolabında dinlendirip buz ve nar taneleriyle sunun.
- İçeceği kapalı sürahide buzdolabında soğutun; buz ve nar tanelerini servis öncesinde ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Hibiskusu beş dakika demleyip süzün; daha uzun bekletmek burukluğu ve ekşiliği artırabilir. Narenciye suları soğuyan çaya eklenmeli, bal çözünmeli ve tat buz eklendikten sonra son kez dengelenmelidir.

Saklama:

Hibiskuslu çayı iki saat içinde sığ kapta soğutup kapalı sürahide buzdolabına alın; bir gün içinde tüketin. Nar tanelerini ve buzu servis bardaklarına ekleyin ki içecek sulanmasın.

>> **İpucu:** Hibiskusu uzun demlemek içeceği gereğinden ekşi ve buruk yapabilir.

Kiraz'ın Mutfağı