

# Portakal Kabuklu Ihlamur

**Süre:** 17 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 12 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## Malzemeler:

- 4 yemek kaşığı kuru ıhlamur
- 1 litre sıcak su
- 1 portakalın kabuğu
- 1 çubuk tarçın
- 2 karanfil
- 1 tatlı kaşığı bal

## Ön Hazırlık:

Ihlamuru ayıklayıp yabancı parçaları çıkarın. Portakalı yıkayıp kurulayın; kabuğunu beyaz acı kısmı almadan ince soyun. Tarçın, karanfil ve balı ölçün; balı demleme bittikten sonra kullanmak üzere ayırın.

## Servis Önerisi:

Ihlamuru fincana süzdükten sonra portakal kabuğu ve baharatları çıkarın. Balı içim sıcaklığına gelince karıştırın; portakal kabuğu dilimiyle sıcak servis edin.

---

## Yapılışı:

### 1. Ihlamur ve portakal kabuğunu hazırlayın:

- Ihlamuru ayıklayın; portakal kabuğunu beyaz acı kısmı mümkün olduğunca az kalacak biçimde ince soyun.
- Portakalı soymadan önce kabuğunu iyice yıkayıp kurulayın.

### 2. Aromaları demleyin:

- Sıcak suya ıhlamur, portakal kabuğu, tarçın ve karanfili ekleyin.
- Kaynatmak yerine kapağı kapalı olarak 8–10 dakika demleyin; ıhlamur yapraklarını uzun süre suda bırakmayın.

Kiraz'ın Mutfağı

**3. Süzüp bal ekleyin:**

- Demlemeyi süzerek fincanlara alın. Biraz ılındığında balı karıştırarak ekleyin.
- Balı kaynar içeceğe eklemeyin; tatlılığını tadına bakarak ayarlayın.

**4. Sıcak servis edin:**

- İçeceği portakal kabuğu ve baharat parçalarından arındırılmış olarak servis edin.
- Tarçın çubuğunu fincanda uzun süre bekletmeyin; aroması zamanla baskınlaşabilir.

## Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Ihlamur ve baharatlar kaynatılmadan 8–10 dakika demlenmeli; portakal kabuğunun beyaz kısmı içeceğe acılık vermemelidir. Süzdükten sonra balı içilebilir sıcaklıkta ekleyin; tarçın ve karanfili içinde uzun süre bırakmayın.

## Saklama:

Ihlamur artığını iki saat içinde soğutup kapalı kapta buzdolabına alın ve ertesi güne kadar tüketin. Portakal kabuğu veya baharatları saklama sırasında içinde bırakmayın; servis edeceğiniz miktarı nazikçe ısıtın.

>> **İpucu:** Ihlamuru kaynatmayın; sıcak suya alıp kapağı kapalı biçimde demleyin.

Kiraz'ın Mutfağı