



HIRAZIN
MUTFAĞI



Portakallı Soğuk Çay



Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 10 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 4 poşet siyah çay
- 3 portakal
- 1 limon
- 5 su bardağı su
- 3 yemek kaşığı bal
- 1 çubuk tarçın
- 1 su bardağı buz

Ön Hazırlık:

Portakal ve limonu yıkayıp kurulayın; suyunu sıkmadan önce servis için birkaç ince portakal dilimi ayırın. Çay poşetlerini, tarçını, balı ve suyu ölçün. Soğuk suyu ve buzları demleme bittikten sonra kullanmak üzere ayrı tutun.

Servis Önerisi:

Portakal dilimleri ve bol buzla servis edin.

Yapılışı:

1. Çayı demleyin:

- Siyah çayı ve tarçını iki bardak kaynamış suda tam beş dakika demleyip poşetleri sıkmadan çıkarın.

•

2. Meyveyi sıkın:

- Portakal ve limonların suyunu çıkarıp çekirdek ve iri posa kalmaması için süzün.

•

3. Karıştırın:

- Ilınan çaya balı ekleyip tamamen eritin ve meyve suları ile kalan soğuk suyu katın.
- Tadı soğuyunca yeniden kontrol edin; meyve ekşiliğini balın tatlılığıyla dengeleyin.



4. Soğutun:

- Tarçını çıkarıp içeceği kapalı sürahide buzdolabında en az bir saat dinlendirin.
- Çay soğuduktan sonra portakal dilimleri ve buzla servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Siyah çayı beş dakikayı aşmadan demleyin; poşetleri sıkamak burukluğu artırabilir. Bal ılınmış çayda çözünmeli, portakal ve limon eklenince içecek soğukta dengeli tat vermelidir.

Saklama:

Soğuk çayı iki saat içinde buzdolabına kaldırıp kapalı sürahide bir gün saklayın. Portakal dilimlerini ve buzlu servis edeceğiniz bardaklara son anda koyun; böylece çay sulanmaz ve meyve aroması taze kalır.

>> **İpucu:** Çayı uzun süre demlemek acılık vereceği için beş dakikayı aşmayın.

Kiraz'ın
Mutfağı