Şeftalili Buzlu Çay

Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 2 adet büyük şeftali (olgun)
- 4 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı siyah çay veya 2 adet poşet çay
- 3 yemek kaşığı bal veya toz şeker
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 su bardağı buz küpleri
- Taze nane yaprakları (süsleme için)
- Şeftali dilimleri (servis için)

Yapılışı:

1. Şeftali Püresini Hazırlama

- Şeftalileri yıkayın, kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkarın.
- Küçük parçalar halinde doğrayıp bir tencereye alın.
- Üzerine 1 su bardağı su ekleyip orta ateşte kaynatın.
- Yumuşayan şeftalileri bir çatal veya blender ile ezerek püre haline getirin.

2. Çayı Demleme

- Kalan 3 su bardağı suyu kaynatın.
- Kaynar suyun içine siyah çayı ekleyip **5 dakika** demleyin.
- Daha sonra çay poşetlerini çıkarın veya demleme çayını süzün.

3. Karışımı Tamamlama

- Şeftali püresini süzerek büyük bir sürahiye alın.
- Üzerine demlenmiş çayı ekleyin.
- Bal veya toz şekeri ekleyip iyice karıştırın.
- Son olarak limon suyunu ekleyin ve soğuması için buzdolabında **en az 1 saat** bekletin.

4. Servis

Kiraz'ın Mutfağı

- Bardaklara buz küpleri koyun ve şeftalili çayı üzerine dökün.
- Şeftali dilimleri ve nane yapraklarıyla süsleyerek servis edin.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir aroma için **şeftali püresini süzmeden de kullanabilirsiniz**. Ayrıca **birkaç dal taze biberiye veya çubuk tarçın ekleyerek farklı tatlar elde edebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı