



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Atom ayı



Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

- >> **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- >> **Piştirme Süresi:** 10 Dakika
- >> **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı zencefil (rendelenmiş veya toz)
- 1 tatlı kaşığı kuşburnu
- 1 tatlı kaşığı ıhlamur
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 adet çubuk tarçın
- 3-4 adet karanfil
- 1 tatlı kaşığı bal (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1-2 dilim limon (servis için)

Ön Hazırlık:

Atom Çayı için baharat, kuru meyve ve otları ayıklayıp ölçün. İçme suyunu ayrı kapta kaynatın; demleme yapılacaksa malzemeleri yakmayacak uygun sıcaklığa gelmesini bekleyin. Şeker veya bal miktarını başlangıçta sınırlı tutun, son tat ayarını içecek dinlendikten sonra yapın. Servis şişelerini temizleyip hazır bulundurun.

Servis Önerisi:

Şerbeti veya çayı ince süzgeçten geçirip tarifine göre sıcak ya da tamamen soğutulmuş olarak servis edin. Garnitürü bardağa koymadan hemen önce ekleyin.

Yapılışı:

1. Çayı Hazırlama

- Suyu kaynatın ve ocaktan alın.
- İçine zencefil, kuşburnu, ıhlamur, zerdeçal, çubuk tarçın ve karanfili ekleyin.

2. Demleme Süreci

- Karışımı **10 dakika** kadar demlenmeye bırakın.
- Daha yoğun bir aroma için demleme süresini **15 dakikaya kadar uzatabilirsiniz**.

3. Süzme ve Tatlandırma

- Çayı süzerek baharatları ve bitkileri ayırın.
- İçine limon suyunu ve balı ekleyerek karıştırın.

4. Servis

- Bardaklara sıcak olarak dökün.
- Üzerine limon dilimleri ekleyerek servis yapın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Demleme sonunda baharat ve otların aroması belirgin olmalı fakat yanık veya sert acılık hissedilmemelidir. Şerbet berraklığa yakın görünmeli, dipte tortu bırakmaması için ince süzülmalıdır. Tatlılığı içecek tamamen soğuduğunda yeniden kontrol edin; soğuk servis edilen içeceklerde aroma daha kapalı algılanabilir. Gereğinden uzun kaynatmak taze kokuları azaltır ve rengi koyulaştırır.

Baharatları ezmeden önce kısa süre kuru tavada çok hafif ısıtmak kokularını belirginleştirir; yakmamaya dikkat edin.

Atom Çayı hazırlanırken ölçüleri ilk denemede koruyun ve her aşamayı tamamlamadan bir sonrakine geçmeyin. Isı, kap büyüklüğü ve malzemelerin başlangıç sıcaklığı süreyi değiştirebilir; bu nedenle yalnızca dakikaya değil tarifte açıklanan renk, koku ve doku işaretlerine de bakın. Son tat ayarını servis sıcaklığında yapın. Gerekirse küçük düzeltmeler uygulayın; temel malzeme oranlarını bir anda değiştirmeyin ve sonucu not edin.

İçeceği temiz ve kapalı bir şişede buzdolabında saklayın. Sütlü, yoğurtlu veya kefirli çeşitleri aynı gün; şerbetleri ise kokusunda ve görünümünde değişiklik yoksa kısa süre içinde tüketin. Servis öncesinde karıştırın ve buzu bardağa son anda ekleyin.

>> **İpucu:** Daha güçlü bir bağıışıklık desteği için çaya **bir tutam karabiber** ekleyebilirsiniz. Ayrıca **bal yerine keçiyoynuzu özümüyle tatlandırarak farklı bir lezzet deneyebilirsiniz**.