

Atom Çayı

Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
>> **Pişirme 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)

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.

Kiraz'ın Mutfağı

>> **İpucu:** Daha güçlü bir bağışıklık desteği için çaya **bir tutam karabiber** ekleyebilirsiniz. Ayrıca **bal yerine keçiboynuzu özüyle tatlandırarak farklı bir lezzet deneyebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı