

Ballı Limonlu Adaçayı

Süre: 13 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 8 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 yemek kaşığı kuru adaçayı
- 1 litre sıcak su
- 1 limonun suyu
- 1 tatlı kaşığı bal
- 4 limon dilimi

Ön Hazırlık:

Adaçayını ölçüp demliğe alın; limonu yıkayıp bir kısmını dilimleyin, kalanını sıkın. Kaynar suyu döktükten sonra demleme süresini takip etmek için zamanlayıcı hazırlayın. Balı, çay süzülüp içim sıcaklığına yaklaşınca ekleyin.

Servis Önerisi:

Adaçayını süzüp küçük fincanlarda sıcak servis edin. Limon dilimini fincana ekleyin; balı içenlerin damak tadına göre ayrı sunmak da mümkündür.

Yapılışı:

1. Adaçayını hazırlayın:

- Kuru adaçayını demliğe alın ve üzerine kaynar değil, bir dakika dinlenmiş sıcak suyu dökün.
- Yaprakların acılaşmaması için ölçüyü artırmayın; limon dilimlerini servis için ayırın.

2. Demleyin:

- Demliği kapatıp adaçayını 5–7 dakika bekletin.
- Daha yoğun aroma isterseniz süreyi uzatmak yerine bir miktar daha adaçayı kullanın; uzun demleme acılık verebilir.

3. Süzüp tatlandırın:

- İçeceği fincanlara süzün ve içilebilecek sıcaklığa gelince balı karıştırarak eritin.

Kiraz'ın Mutfağı

- Limon suyunu da bu aşamada ekleyip tadına bakın; böylece balı kaynatmamış olursunuz.

4. Servis edin:

- Her fincana bir limon dilimi koyup sıcak servis edin.
- Adaçayını süzdükten sonra yaprakları içinde bekletmeyin; bekledikçe tadı sertleşir.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Adaçayını 5–7 dakika demleyip süzdüğünüzde rengi ve kokusu belirgin olmalı, uzun demlemeden gelen keskin acılık oluşmamalıdır. Limon ve bal sonradan eklenir; fincanda yaprak veya yoğun tortu kalmamalıdır.

Saklama:

Artan adaçayını iki saat içinde sığ kapta soğutup kapalı biçimde buzdolabına kaldırın ve bir gün içinde tüketin. Yeniden ısıtacağınız miktarı ayrı alın; bal ve limonu taze servis edeceğiniz fincana eklemek aromayı korur.

>> **İpucu:** Adaçayını kaynatmayın; sıcak suda kısa süre demleyip balı içim sıcaklığına düşünce ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı