



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Elmalı Tarçınlı Soğuk Çay



Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 3 poşet siyah çay
- 2 kırmızı elma
- 2 çubuk tarçın
- 1 limon
- 5 su bardağı su
- 3 yemek kaşığı bal
- 1 su bardağı buz

Ön Hazırlık:

Meyveleri ve taze otları iyice yıkayıp kurutun. Soğuk içeceklerde kullanılacak malzemeleri önceden soğutun; sıcak demlemelerde suyu kaynattıktan sonra uygun sıcaklığa gelmesi için kısa süre bekletin.

Servis Önerisi:

İnce elma dilimleri, tarçın ve buzla servis edin.

Yapılışı:

1. Elmayı kaynatın:

- Dilimlenmiş elmaları tarçınla üç bardak suda 10 dakika pişirin.
-

2. Çayı demleyin:

- Ocağı kapatıp çay poşetlerini ekleyin ve dört dakika bekletin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

3. Lezzetlendirin:

- Karışım ılınınca bal ve limon suyunu ekleyin.



- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

4. Soğutun:

- Süzüp kalan soğuk suyu katın ve buzdolabında dinlendirin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

İçeceğin tatlılık ve asit dengesini soğukken yeniden kontrol edin. Buz eklenecekse tadın hafif seyreleneceğini hesaba katın; sütlü içecekleri servis zamanına kadar soğukta tutun.

>> **İpucu:** Balı kaynar karışıma değil ılındıktan sonra eklemek aromasını korur.

Kiraz'ın
Mutfağı