

Ihlamur Çayı

Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 2 yemek kaşığı kuru ıhlamur
- 3 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı bal (isteğe bağlı)
- 1-2 dilim limon (servis için)
- 1 adet çubuk tarçın (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Demleme Öncesi Hazırlık

- Suyu kaynatın ve birkaç dakika bekleterek hafifçe soğutun.
- Ihlamuru yıkayıp süzerek temizleyin.

2. Ihlamuru Demleme

- Kaynar olmayan sıcak suyu bir demliğe veya kapalı bir kaba alın.
- İçine kuru ıhlamuru ve isteğe bağlı olarak çubuk tarçını ekleyin.
- Demliği kapatarak 10 dakika kadar demlemeye bırakın.

3. Süzme ve Servis

- Ihlamuru süzerek fincanlara dökün.
- Servis yaparken bal ekleyip karıştırın ve limon dilimiyle süsleyin.

4. Servis

- Sıcak olarak, tercihen soğuk havalarda ya da rahatlatıcı bir içecek olarak tüketin.
- Yanında birkaç kuru meyve veya ceviz ile sunum yapabilirsiniz.

>> **İpucu:** Ihlamurun besin değerini korumak için kaynar su yerine **80-90°C sıcaklıkta su kullanın**. Daha yoğun bir aroma için birkaç tane **karanfil** ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı