

# Ihlamurlu Elmalı Kış İçeceği

**Süre:** 25 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 bardak

## Malzemeler:

- 1 orta boy elma, ince dilimlenmiş
- 1 yemek kaşığı kurutulmuş ıhlamur
- 1 küçük çubuk tarçın
- 2 adet karanfil
- 4 su bardağı su
- 1-2 tatlı kaşığı bal (serviste)

## Ön Hazırlık:

Elmayı yıkayıp çekirdek yatağını çıkarın ve ince dilimleyin. Ihlamuru kullanmadan önce ayıklayın; toz ve sap parçalarını uzaklaştırın.

## Yapılışı:

1. Su, elma, tarçın ve karanfili küçük tencereye alın. Kaynama başlayınca ateşi kısın ve elma hafif yumuşayana kadar 8-10 dakika demleyin.
2. Ocağı kapatın. Ihlamuru ekleyip kapağı kapalı 5 dakika bekletin; ıhlamuru uzun süre kaynatmayın.
3. İçeceği süzerek fincanlara alın. Ilındıktan sonra isterseniz bal ekleyip karıştırın.

>> **İpucu:** Balı kaynar içeceğe değil, fincanda biraz ılıdıktan sonra ekleyin.

## Saklama:

Artanı süzüp kapalı kapta buzdolabında 1 gün saklayın; servis öncesi ısıtabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı