

Karanfilli Üzüm İçeceği

Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 500 g siyah üzüm
- 1,2 litre su
- 1 çubuk tarçın
- 3 karanfil
- 1 limonun kabuğu
- 1 tatlı kaşığı bal

Ön Hazırlık:

Üzümleri yıkayıp saplarından ayırın; limonun kabuğunu beyaz acı kısmı almadan ince soyun. Tarçın, karanfil ve suyu tencereye ölçün. Balı, içecek süzüldükten sonra eklemek üzere kenarda tutun.

Servis Önerisi:

İçeceği ince süzgeçten geçirip fincanlara alın; balı sıcakken karıştırın. Limon kabuğu ve baharatları fincanda bırakmadan sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Üzümleri hazırlayın:

- Üzümleri yıkayıp saplarından ayırın ve tencereye alın.
- Birkaç tanesini kaşıkla hafifçe ezin; çekirdekleri ezip acılık vermeyin.

2. Baharatlarla pişirin:

- Su, tarçın, karanfil ve limon kabuğunu ekleyip kaynama noktasına getirin.
- Ateşi kısarak üzüm kabukları çatlayıp renk suya geçene kadar 12–15 dakika pişirin.

3. Süzün ve tatlandırın:

- Tencereyi ocaktan alıp içeceği ince süzgeçten geçirin.

Kiraz'in Mutfağı

- Balı süzülmüş sıcak içeceğe karıştırın; limon kabuğu ve baharatları içinde bekletmeyin.

4. Sıcak servis edin:

- İçeceği fincanlara paylaştırıp tadını kontrol edin.
- Gerekirse sıcak suyu azar azar ekleyip tadı dengeleyin; sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Üzümlerin kabukları çatlayıp renk suya geçince içeceği süzün; çekirdekleri ezmek acılık verebilir. Tarçın, karanfil ve limon kabuğunu uzun süre içinde bırakmayın. Balı tadına göre ekleyin; içecek yoğun gelirse sıcak suyla azar azar açın.

Saklama:

Üzümlü içeceği sığ kapta hızla soğutup iki saat içinde buzdolabına kaldırın; kapalı olarak bir gün içinde tüketin. Yeniden ısıtırken kaynatmayın; üzüm ve baharat tortusunu süzerek fincana alın.

>> **İpucu:** Üzümleri hafifçe ezerek kısık ateşte baharatlarla pişirin; balı süzüp fincana alırken ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı