



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Karanfilli Üzüm İçeceği



Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme 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:

Suyu veya sütü ölçüp küçük bir tencere ve süzgeç hazırlayın. Baharat ve meyveleri yıkayıp ayırın; balı ve limon suyunu içecek ocaktan alındıktan sonra eklemek üzere kenarda tutun. Böylece balı kaynatmaz, narenciye aromasını da uzun pişirmeyle soldurmazsınız.

Servis Önerisi:

İçeceği süzüp küçük fincanlara alın; bal ve narenciye eklenecekse içim sıcaklığına yaklaşıncaya karıştırın.

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.



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

4. Sıcak servis edin:

- İçeceği fincanlara paylaştıırıp tadını kontrol edin.
- Gerekirse az limon suyu ekleyin ve sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

İçeceğin rengi ve aroması belirgin olmalı ancak baharatlar acılık bırakmamalıdır. Bal kaynar karışıma eklenmemeli; süzgeçten geçen içecekte yoğun tortu kalmamalıdır. Tadı kuvvetliyse azar azar sıcak suyla açın.

Saklama:

İçeceği kapalı cam şişede buzdolabında en fazla bir gün saklayın. Sötlü içeceği oda sıcaklığında bekletmeyin; meyveli içeceği servis öncesinde yeniden karıştırın.

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

Kiraz'ın
Mutfağı