



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Karpuzlu Buzlu ay



Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** Yok

>> **Kaç Kişilik:** 2 Bardak

Malzemeler:

- 2 dilim karpuz (çekirdekleri çıkarılmış, küp doğranmış)
- 2 su bardağı demlenmiş soğuk siyah çay
- 1 tatlı kaşığı bal veya akçaağaç şurubu
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- Buz küpleri
- Taze nane yaprakları (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Karpuzu püre haline getirin:

- Doğranmış karpuzları blenderda püre haline getirin, derseniz süzgeçten geçirin.

2. Çayı karıştırın:

- Soğuk çayı, karpuz püresini, balı ve limon suyunu bir sürahide karıştırın.

3. Servis edin:

- Bardaklara buz küpleri koyun, içeceği dökün ve nane yapraklarıyla süsleyerek servis edin.

Servis Önerisi:

Bardak kenarına limon dilimi takarak ya da karpuz küpleriyle şişe geçirerek sunumunu renklendirebilirsiniz.

>> **İpucu:** Daha yoğun aroma için karpuz püresiyle birlikte birkaç damla vanilya özü ekleyebilirsiniz.