



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)

Ön Hazırlık:

Karpuzlu Buzlu Çay için meyve ve taze otları iyice yıkayıp kurutun. Süt, kefir veya yoğurt kullanılacaksa soğuk zinciri koruyun; meyveleri servis öncesinde doğrayın. Buz miktarını hazırlayın ve blender haznesini gereğinden fazla doldurmayın. İçeceğin bekledikçe ayrışabileceğini düşünerek bütün malzemeleri servis zamanına yakın bir araya getirin.

Servis Önerisi:

İçeceği hazırlar hazırlamaz soğuk bardaklara paylaşın. Buz, taze meyve veya tarçınla tamamlayıp bekletmeden servis edin.

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.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Karışım pürüzsüz, içilebilir ve homojen olmalıdır. Buz miktarı tadı seyreltmemeli; meyve kullanılıyorsa iri parçalar dipte kalmamalıdır. Tatlılık ve asit dengesini içecek soğukken kontrol edin. Sütlü ürünleri oda sıcaklığında bekletmeyin; ayrışma olursa kısa süre karıştırıp hemen tüketin.

Daha koyu kıvam için buz miktarını artırmak yerine soğuk veya dondurulmuş meyve kullanın; böylece lezzet seyremez.

Karpuzlu Buzlu Çay hazırlanırken ölçüleri ilk denemede koruyun ve her aşamayı tamamlamadan bir sonrakine geçmeyin. Isı, kap büyüklüğü ve malzemelerin başlangıç sıcaklığı süreyi değiştirebilir; bu nedenle yalnızca dakikaya değil tarifte açıklanan renk, koku ve doku işaretlerine de bakın. Son tat ayarını servis sıcaklığında yapın.

İçeceği temiz ve kapalı bir şişede buzdolabında saklayın. Sütlü, yoğurtlu veya kefirli çeşitleri aynı gün; şerbetleri ise kokusunda ve görünümünde değişiklik yoksa kısa süre içinde tüketin. Servis öncesinde karıştırın ve buz bardağa son anda ekleyin.

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

Kiraz'ın
Mutfağı