



HIRAZIN  
MUTFACI



## Kuşburnu Tarçın Demlemesi



**Süre:** 20 Dakika dk

## **Tarif:**

- >> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- >> **Piştirme Süresi:** 15 dakika
- >> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

## **Malzemeler:**

- 4 yemek kaşığı kuru kuşburnu
- 1 litre su
- 1 çubuk tarçın
- 2 karanfil
- 1 tatlı kaşığı bal
- Yarım limonun suyu

## **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. Kuşburnunu hazırlayın:**

- Kuru kuşburnunu soğuk suyla hızlıca durulayıp süzün.
- Limon suyunu ve balı şimdilik ayırın; balı kaynayan tencereye katmayın.

### **2. Baharatla demleyin:**

- Suyu kuşburnu, tarçın ve karanfille birlikte tencereye alın.
- Kaynama başlayınca ateşi kısıp 10-12 dakika hafifçe pişirin.

### **3. Süzün:**

- Tencereyi ocaktan alıp birkaç dakika dinlendirin.



- İeeği ince süzgeçten fincana veya demliğe szn; kuşburnu parçalarını ezip bulanıklaştırmayın.

#### **4. Tatlandırıp servis edin:**

- Limon suyunu tadına göre ekleyin.
- Balı içim sıcaklığına geldikten sonra karıştıırıp sıcak servis edin.

#### **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

İeeğin rengi ve aroması belirgin olmalı ancak baharatlar acılık bırakmamalıdır. Bal kaynar karışımına eklenmemeli; süzgeçten geçen ieekte yoğun tortu kalmamalıdır. Tadı kuvvetliyse azar azar sıcak suyla aın.

#### **Saklama:**

İeeği kapalı cam şişede buzdolabında en fazla bir gün saklayın. Sütlü ieeği oda sıcaklığında bekletmeyin; meyveli ieeği servis öncesinde yeniden karıştıırın.

>> **İpucu:** Kuşburnunu kaynatmak yerine kısık ateşte kısa süre demleyin; balı fincana alırken ekleyin.

Kiraz'ın  
Mutfađı