



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Mandalinalı Zencefilli Sıcak İçecek



**Süre:** 20 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 10 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

## **Malzemeler:**

- 4 mandalina
- 1 litre su
- 3 ince dilim taze zencefil
- 1 çubuk tarçın
- 1 yemek kaşığı bal
- 1 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. Mandalinaları hazırlayın:**

- Mandalinaları sıkıp suyunu süzün; birkaç dilimi servis için ayırın.
- Zencefil ve tarçını tencereye alın; mandalina suyunu henüz ısıtmayın.

### **2. Baharatlı suyu demleyin:**

- Suyu zencefil ve tarçınla hafif kaynama noktasına getirin.
- Ateşi kısıp 8-10 dakika demleyin; karışımı sert biçimde kaynatmayın.

### **3. Mandalina suyunu ekleyin:**

- Tencereyi ocaktan alıp mandalina suyunu karıştırın.



- Balı ekleyip eritin; gerekirse içeceği süzerek baharat parçalarını ayırın.

#### **4. Sıcak servis edin:**

- Sıcak içeceği fincanlara paylaştırıp mandalina dilimleriyle tamamlayın.
- İçecek kaynar değil, rahat içilecek sıcaklığa geldiğinde servis edin.

#### **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

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

#### **Saklama:**

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

>> **İpucu:** Mandalina suyunu kaynamış karışıma ocaktan aldıktan sonra ekleyin; böylece aroması taze kalır.

Kiraz'ın  
Mutfağı