

# Mandalinalı Zencefilli Sıcak İçecek

**Süre:** 20 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme 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:

Mandalinaları yıkayıp suyunu sıkın; birkaç dilimi servis için ayırın. Zencefili ince dilimleyin, tarçını ve suyu tencereye hazırlayın. Limon suyu ile balı son aşamada kullanmak üzere kenara alın.

## Servis Önerisi:

Baharatları süzdükten sonra mandalina ve limon suyunu ekleyin. Balı içecek kaynar değilken karıştırın; fincanlara paylaştırıp mandalina dilimleriyle sıcak servis edin.

## 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 ve limon suyunu ekleyin.

Kiraz'in Mutfağı

- İçecek kaynar sıcaklıktan çıktıktan sonra balı karıştırın; 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:

Zencefil ve tarçın hafif aroma vermeli, uzun kaynama acılık oluşturmamalıdır. Mandalina ve limon suları ocak kapandıktan sonra eklenince taze tatları korunur; balı içecek kaynar sıcaklıktan çıktıktan sonra karıştırın.

## Saklama:

Mandalinalı içeceği iki saat içinde sığ kapta soğutup kapalı olarak buzdolabına alın; ertesi güne kadar tüketin. Yeniden ısıtırken kaynatmayın ve yalnız içeceğiniz porsiyonu alın; taze narenciye aroması bekledikçe hafifler.

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

Kiraz'ın Mutfağı