

Naneli Limonlu Ev Yapımı Soğuk Çay

Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 10 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 3 poşet siyah çay
- 1 litre sıcak su
- 2 limonun suyu
- 1 limon dilimlenmiş
- Yarım demet taze nane
- 3 yemek kaşığı bal
- 2 su bardağı soğuk su
- 2 su bardağı buz

Ön Hazırlık:

Limonları yıkayıp suyunu sıkın ve birini dilimleyin; naneyi durulayıp kurulayın. Çay poşetlerini, soğuk suyu, balı ve buzu ölçün. Buzun içeceği sulandırmaması için servis bardaklarını ve sürahiyi önceden soğutun.

Servis Önerisi:

Soğuk çayı buzlar erimeden bardaklara paylaştırın. Her bardağa taze nane ve limon dilimi ekleyin; sürahide kalan içeceği yeniden karıştırın.

Yapılışı:

1. Çayı demleyin:

- Siyah çay poşetlerini sıcak suya alıp yaklaşık beş dakika demleyin.
- Poşetleri çıkarıp balı sıcakken karıştırarak eritin.

2. Limon ve naneyi ekleyin:

- Limon suyunu ve soğuk suyu demliğe ekleyip karıştırın.
- Nane yapraklarını avuç içinde hafifçe ezip içeceğe bırakın; limon dilimlerini ekleyin.

Kiraz'in Mutfağı

3. Hızla soğutun:

- Buzları geniş bir sürahiye alıp sıcak çayı üzerine dikkatlice dökün.
- Buz eridikçe içeceği karıştırın ve soğuk servis sıcaklığına gelmesini bekleyin.

4. Servis edin:

- Soğuk çayı bardaklara paylaştırın.
- Nane ve taze limon dilimleriyle hemen servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Siyah çay belirgin renk aldığında poşetleri çıkarın; uzun demleme burukluğu artırır. Bal sıcak çayda çözünmeli, limon ve nane aroması taze kalmalıdır. Buz eklendikten sonra içecek soğuk ve dengeli tatta olmalı, fazla sulanmamalıdır.

Saklama:

Demleme tamamlanınca soğuk çayı iki saat içinde sığ bir kapta soğutup kapalı biçimde buzdolabına alın; bir gün içinde tüketin. Buzları sürahide değil servis bardaklarında kullanın; nane ve limonu mümkünse porsiyonlara son anda ekleyin.

>> **İpucu:** Demlenen çayı soğuk su ve buzla hızla soğutup hemen servis edin.

Kiraz'ın Mutfağı