



HIRAZ'IN
MUTFAĞI



Naneli Limonlu Ev Yapımı Soğuk Çay



Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme 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:

3 poşet siyah çay, 1 litre sıcak su ve 2 limonun suyu malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak piştirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

Servis Önerisi:

Soğuk içeceği buzları erimeden, küçük bardaklarda servis edin. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifi tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

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.

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 paylaşın.
- Nane ve taze limon dilimleriyle hemen servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

İçeceğin tadında tek bir baharat baskın olmamalı ve ağızda yoğun tortu bırakmamalıdır. Soğuk içecek pürüzsüz, sıcak içecek kaynatılarak acılaştırılmamış olmalıdır. Kıvam yoğun gelirse sıvıyı birden değil küçük ölçülerle ekleyin; tatlandırıcıyı son tadımdan önce artırmayın.

Saklama:

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

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