



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Nar ve Elmalı Soğuk İçecek



**Süre:** 15 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## **Malzemeler:**

- 2 su bardağı taze nar suyu
- 2 yeşil elma
- 1 su bardağı soğuk su
- Yarım limonun suyu
- 6 taze nane yaprağı
- 1 tatlı kaşığı bal

## **Ön Hazırlık:**

2 su bardağı taze nar suyu, 2 yeşil elma ve 1 su bardağı soğuk su 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 pişirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütlü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

## **Servis Önerisi:**

İçeceği soğutarak ve karıştırarak servis edin; buz kullanıyorsanız tadı sulandırmayın. Servis miktarını eşlik eden yemeklere göre dengeli porsiyonlayın. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifi tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

## **Yapılışı:**

### **1. Malzemeleri hazırlayın:**

- 2 su bardağı taze nar suyu, 2 yeşil elma ve 1 su bardağı soğuk su malzemelerini yıkayıp ölçün.
- Meyve kabuğu kullanılacaksa yüzeyi iyice temizleyin ve çekirdekleri ayırın.

### **2. Aromayı çıkarın:**



- Pişirilecek içeceklerde suyu kontrollü ateşte ısıtın; soğuk içeceklerde malzemeleri blender kabına alın.
- Baharatların acılaşmaması için ölçüyü ve süreyi aşmayın.

### **3. Kıvamı ayarlayın:**

- Karışımı tarifi gereğine göre süzün veya tamamen pürüzsüzleşene kadar çekin.
- Su, süt veya tatlandırıcıyı azar azar ekleyerek tadı dengeleyin.

### **4. Servise hazırlayın:**

- Sıcak içeceği dinlendirip, soğuk içeceği buzdolabında soğutup yeniden karıştırın.
- Bekledikçe ayrışan içecekleri servis öncesinde çalkalayın.

### **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. Sıvı içeceği oda sıcaklığında bekletmeyin; meyveli içeceği servis öncesinde yeniden karıştırın.

>> **İpucu:** Elmayı çekirdekleriyle birlikte sıkmayın ve içeceği bekletmeden servis edin.