



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Nar ve Hibiskus Soğuk Çayı



Süre: 2 Saat 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 5 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 3 yemek kaşığı kurutulmuş hibiskus
- 1 litre sıcak su
- 2 su bardağı nar suyu
- 1 portakal
- 1 limon
- 2 yemek kaşığı bal
- 1 çubuk tarçın
- 1 su bardağı buz
- 1/2 su bardağı nar tanesi

Ön Hazırlık:

Meyveleri ve taze otları iyice yıkayıp kurutun. Soğuk içeceklerde kullanılacak malzemeleri önceden soğutun; sıcak demlemelerde suyu kaynattıktan sonra uygun sıcaklığa gelmesi için kısa süre bekletin.

Servis Önerisi:

Bol buz, nar taneleri ve narenciye dilimleriyle soğuk servis edin.

Yapılışı:

1. Hibiskus demleyin:

- Hibiskus ve tarçını sıcak suda beş dakika bekletin.
-

2. Süzüp tatlandırın:

- Çayı süzüp ılıkken balı tamamen eritin.
-

3. Meyve suyunu ekleyin:

- Nar suyu portakal ve limon suyunu soğuyan çaya karıştırın.



- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

4. Soğutup servis edin:

- Karışımı buzdolabında dinlendirip buz ve nar taneleriyle sunun.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

İçeceğin tatlılık ve asit dengesini soğukken yeniden kontrol edin. Buz eklenecekse tadın hafif seyreleceğini hesaba katın; sütlü içecekleri servis zamanına kadar soğukta tutun.

>> **İpucu:** Hibiskusu uzun demlemek içeceği gereğinden ekşi ve buruk yapabilir.

Kiraz'ın
Mutfağı