



HIRAZIN
MUTFACI



Portakallı Soğuk Çay



Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 10 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 4 poşet siyah çay
- 3 portakal
- 1 limon
- 5 su bardağı su
- 3 yemek kaşığı bal
- 1 çubuk tarçın
- 1 su bardağı buz

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:

Portakal dilimleri ve bol buzla servis edin.

Yapılışı:

1. Çayı demleyin:

- Siyah çayı ve tarçını iki bardak kaynamış suda tam beş dakika demleyip poşetleri sıkmadan çıkarın.

•

2. Meyveyi sıkın:

- Portakal ve limonların suyunu çıkarıp çekirdek ve iri posa kalmaması için süzün.

•

3. Karıştırın:

- Ilınan çaya balı ekleyip tamamen eritin ve meyve suları ile kalan soğuk suyu katın.



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

4. Soğutun:

- Tarçını çıkarıp içeceği kapalı sürahide buzdolabında en az bir saat dinlendirin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

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

>> **İpucu:** Çayı uzun süre demlemek acılık vereceği için beş dakikayı aşmayın.

Kiraz'ın
Mutfağı