

Taze Naneli Soğuk Çay

Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
□□ **Demleme Süresi:** 10 dakika
□□ **Soğutma Süresi:** 1 saat
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 4 su bardağı su
- 2 adet siyah çay poşeti (veya 2 tatlı kaşığı dökme çay)
- 1 yemek kaşığı bal veya akçaağaç şurubu
- 1/2 limonun suyu
- 1/2 su bardağı taze nane yaprakları
- 1 su bardağı buz küpleri

Yapılışı:

1. Çayı Demleme:

- Kaynamış suyu bir demliğe veya büyük bir kaba alın.
- Çay poşetlerini içine atın ve **10 dakika demlemeye bırakın**.
- Çay demlendikten sonra poşetleri çıkarın ve soğuması için bekleyin.

2. Tatlandırma ve Soğutma:

- Balı (veya akçaağaç şurubunu) ekleyerek karıştırın.
- Limon suyunu ve taze nane yapraklarını ekleyin.
- Karışımı süzerek bir sürahiye alın ve **1 saat buzdolabında soğutun**.

3. Servis:

- Bardaklara buz küpleri ekleyin.
- Soğuk çayı bardaklara dökün.
- Üzerini taze nane yaprakları ve limon dilimleri ile süsleyerek servis yapın.

>> **İpucu:** Daha ferahlatıcı bir tat için **içine birkaç dilim salatalık ekleyebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı