

Zencefilli Elma Çayı

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 3 kırmızı elma
- 1,5 litre su
- 3 ince dilim taze zencefil
- 1 çubuk tarçın
- 4 karanfil
- 1 tatlı kaşığı bal
- 2 ince limon dilimi

Ön Hazırlık:

Elmaları yıkayıp çekirdek yataklarını çıkarın ve kabuklarıyla ince dilimleyin. Zencefili ince kesin; tarçın, karanfil, bal ve limon dilimlerini hazırlayın. Balı demleme bittikten sonra kullanmak üzere ayırın.

Servis Önerisi:

Çayı süzdükten sonra fincanlara paylaştırın; limon dilimini fincana ekleyip sıcak servis edin. Bal miktarını damak tadınıza göre fincanda ayarlayabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Elma ve baharatları kaynatın:

- Suya elma dilimlerini, zencefili, tarçın çubuğunu ve karanfilleri ekleyin. Kaynama noktasına getirip ateşi kısın.
- Elmalar aromasını suya bırakırken dağılmasın diye 10 dakika hafif ateşte pişirin.

2. Demlenmeye bırakın:

- Tencereyi ocaktan alıp kapağı kapalı olarak 5 dakika bekletin.
- Çayı süzerek sürahiye veya doğrudan fincanlara alın; tarçın ve karanfilleri içinde bırakmayın.

3. Bal ve limonla tamamlayın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Çay içilecek sıcaklığa biraz yaklaştığında balı ekleyip eriyene kadar karıştırın.
- Her fincana bir limon dilimi koyup sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Çayın rengi açık kehribar, aroması dengeli olmalıdır. Elmalar tamamen dağılmamalı; zencefil, tarçın ve karanfilin hiçbiri diğer tatları bastırmamalıdır. Daha yoğun aroma için kaynatma süresini uzatmak yerine kapalı halde kısa süre daha demleyin.

Saklama:

Artan çayı süzüp kapalı bir kapta buzdolabına kaldırın ve bir gün içinde tüketin. Yeniden ısıtacağınız miktarı ayrı alın; tüm çayı tekrar tekrar ısıtmayın.

>> **İpucu:** Balı tencere kaynarken değil, çay biraz ılındıktan sonra ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı