



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Zencefilli Limonlu Kış Çayı



Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

- >> **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- >> **Piştirme Süresi:** 10 Dakika
- >> **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 3 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı taze zencefil (rendelenmiş)
- 1 adet limon (dilimlenmiş)
- 1 çubuk tarçın
- 3-4 adet karanfil
- 1 tatlı kaşığı bal (tatlandırmak için)
- 1 çay kaşığı zerdeçal (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı kuşburnu (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Çayı Kaynatma

- Bir tencerede suyu kaynatın.
- Kaynar suyun içine zencefil, tarçın çubuğu, karanfil ve isteğe bağlı olarak zerdeçal ve kuşburnunu ekleyin.
- Kısık ateşte **5-10 dakika** kadar kaynatın.

2. Demleme Süreci

- Ocağı kapattıktan sonra limon dilimlerini ekleyin ve çayı **5 dakika** demlenmeye bırakın.

3. Süzme ve Tatlandırma

- Çayı süzerek baharatları çıkarın.
- Bal ekleyerek karıştırın.

4. Servis

- Sıcak olarak bardaklara dökün.
- Üzerine ekstra limon dilimleri ekleyerek servis edin.



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

>> **İpucu:** Daha ferah bir tat için **nane yaprakları ekleyebilirsiniz**. Ayrıca çayı soğutup **buzlu versiyonunu da deneyebilirsiniz**.

Kiraz'ın
Mutfağı