



HIRAZ'IN
MUTFAĞI



Zencefilli Mandalina Çayı



Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 5 mandalina
- 1,5 litre su
- 4 ince dilim taze zencefil
- 1 çubuk tarçın
- 4 karanfil
- 1 tatlı kaşığı bal

Ön Hazırlık:

5 mandalina, 1,5 litre su ve 4 ince dilim taze zencefil malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak piştirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

Servis Önerisi:

İçeceği kaynar olmayacak sıcaklıkta, hazırladıktan hemen sonra servis edin. Servis miktarını eşlik eden yemeklere göre dengeli porsiyonlayın. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifi tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

Yapılışı:

1. Malzemeleri hazırlayın:

- 5 mandalina, 1,5 litre su ve 4 ince dilim taze zencefil malzemelerini yıkayıp ölçün.
- Meyve kabuğu kullanılacaksa yüzeyi iyice temizleyin ve çekirdekleri ayırın.

2. Aromayı çıkarın:



- Pişirilecek içeceklerde suyu kontrollü ateşte ısıtın; soğuk içeceklerde malzemeleri blender kabına alın.
- Baharatların acılaşmaması için ölçüyü ve süreyi aşmayın.

3. Kıvamı ayarlayın:

- Karışımı tarifi gereğine göre süzün veya tamamen pürüzsüzleşene kadar çekin.
- Su, süt veya tatlandırıcıyı azar azar ekleyerek tadı dengeleyin.

4. Servise hazırlayın:

- Sıcak içeceği dinlendirip, soğuk içeceği buzdolabında soğutup yeniden karıştırın.
- Bekledikçe ayrışan içecekleri servis öncesinde çalkalayın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

İçeceğin tadında tek bir baharat baskın olmamalı ve ağızda yoğun tortu bırakmamalıdır. Soğuk içecek pürüzsüz, sıcak içecek kaynatılarak acılaştırılmamış olmalıdır. Kıvam yoğun gelirse sıvıyı birden değil küçük ölçülerle ekleyin; tatlandırıcıyı son tadımdan önce artırmayın.

Saklama:

İçeceği kapalı cam şişede buzdolabında en fazla bir gün saklayın. Sütlü içeceği oda sıcaklığında bekletmeyin; meyveli içeceği servis öncesinde yeniden karıştırın.

>> **İpucu:** Mandalina suyunu kaynatmadan son aşamada eklemek taze aromasını korur.