

Zencefilli Mandalina Çayı

Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme 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:

Mandalinaları yıkayıp kuruladıktan sonra suyunu sıkın; çekirdekleri ayırın. Zencefil, tarçın ve karanfili ölçüp tencerenin yanına alın. Balı mandalina suyu ve demleme tamamlandıktan sonra eklemek üzere ayrı tutun.

Servis Önerisi:

Baharatları süzdükten sonra mandalina çayını fincanlara paylaştırın. Balı tadına göre en son ekleyin; mandalina dilimiyle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Mandalinaları sıkın:

- Mandalinaları yıkayıp suyunu sıkın; çekirdekleri süzerek ayırın.
- Mandalina suyunu demleme sonunda eklemek üzere kenarda tutun.

2. Baharatları demleyin:

- Suya zencefil dilimleri, tarçın çubuğu ve karanfilleri ekleyip kaynama noktasına getirin.
- Ateşi kısıp 8–10 dakika hafifçe demleyin; baharatları uzun süre kaynatıp acılaştırmayın.

3. Mandalina suyunu ekleyin:

- Tencereyi ocaktan alın ve mandalina suyunu sıcak baharatlı suya karıştırın.

Kiraz'in Mutfağı

- Mandalina suyunu kaynatmamak aromasını korur; içeceği isterseniz ince süzgeçten geçirin.

4. Balı ekleyip servis edin:

- Karışım içilebilecek sıcaklığa gelince balı ekleyip eritin.
- Fincanlara paylaştırın; tarçın, karanfil ve zencefili servis öncesinde çıkarın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Baharatlı suya eklenen mandalina suyu taze aromasını korumalı; tarçın, karanfil ve zencefilden hiçbiri baskın acılık bırakmamalıdır. Balı kaynar karışıma katmayın. İçeceği süzdüğünüzde fincanda iri baharat parçaları kalmamalıdır.

Saklama:

Artanı oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeyin; sığ bir kapta hızla soğutup kapaklı kaba alın ve buzdolabında bir gün içinde tüketin. Yeniden ısıtırken kaynatmayın; mandalina aromasını korumak için yalnız içeceğiniz porsiyonu ılıtın.

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

Kiraz'ın Mutfağı