

Bubble Tea (İnci Çayı)

Evde otantik Bubble Tea (Boba Tea) yapımını tapioka incileri, siyah çay ve süt ile öğrenin. Varyasyonlar ve ipuçları içeren adım adım tarif.

10 min

HAZIRLIK

35 min

PIŞIRME

45 min

TOPLAM

2

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 1 yemek kaşığı siyah çay
- 1 bardak süt
- 0 bardak Tapioka topları
- 5 buz

Yapılışı

- Çayı Hazırlayın**

1 su bardağı suyu 100°C'de (212°F) kaynatın. 5 siyah çay poşetini ekleyin ve çay güçlü, koyu bir konsantre haline gelene kadar 5-7 dakika demleyin.
- Çay poşetlerini çıkarın ve çayın oda sıcaklığına gelmesini, yaklaşık 30 dakika bekleyin. Buzdolabına aktarın ve tamamen soğuyana kadar en az 4 saat soğutun.
- Tapioka İncilerini Pişirin**

Bring 2 cups of water to a rolling boil at 100°C (212°F) in a medium saucepan.
- Kaynayan suya 1 yemek kaşığı tapioka incisini ekleyin, tencerenin dibine yapışmasını önlemek için nazikçe karıştırın.
- Arada karıştırarak 20-30 dakika, inciler su yüzeyine çıkana ve test edildiğinde şeffaf ve çiğnenebilir dokuya sahip olana kadar pişirin.
- Ateşten alın ve incilerin tamamen pişmesini tamamlamak için sıcak suda 5 dakika dinlendirin.
- İncileri ince gözenekli süzgeçle süzün ve pişirme işlemini durdurmak için soğuk suyla kısaca durulayın.

8 Bubble Tea'yi Birleştirin

Pişmiş tapioka incilerini iki uzun bardağa eşit olarak paylaştırın.

9 Soğuk demlenmiş ayı incilerin üzerine dökerek her bardağı yaklaşık 2/3 oranında doldurun.

10 Bardakları doldurmak için buz küpleri ekleyin ve incilerin geçmesine olanak sağlayan geniş bubble tea pipetleriyle hemen servis yapın.

İpuçları

Tapioka incilerini yapışmayı önlemek ve eşit pişmeyi sağlamak için bol suda (yaklaşık 10:1 oranında) pişirin.

İncilerin pişme durumunu tadarak test edin - çiğnenebilir olmalı ancak merkezde sert olmamalıdır.

Pişmiş incileri fazla nişastayı çıkarmak ve topaklanmayı önlemek için soğuk suyla kısaca durulayın.

Süt ve buzla seyreltileceği için ayı normalden daha koyu demleyin.

Aromanın seyreldmesini önlemek için sıcak çayın buz eklemeyen önce tamamen soğumasını bekleyin.

Tapioka incilerinin tadını çıkarabilmek için geniş bubble tea pipetleri (12mm çapında) kullanın.

Tatlılığı kademeli olarak ayarlayın - her zaman daha fazla tatlandırıcı ekleyebilirsiniz ama ıkaramazsınız.

En iyi inci dokusu ve genel deneyim için bubble tea'yi birkaç saat içinde tkedin.