

Limonlu Soğuk Çay

Ferahlatıcı Türk limonlu buzlu çay tarifi. Siyah çay, taze limon, nane ve şekerli şurupla kolayca hazırlanan ev yapımı içecek. Sıcak yaz günleri için mükemmel!

15 min

HAZIRLIK

30 min

PIŞIRME

45 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 2 yemek kaşığı siyah çay
- 5 bardak su
- 3 limon
- 6 dal nane
- 1 bardak şeker

Yapılışı

1 Çayı demleyin

Büyük bir tencerede 5 su bardağı suyu kaynatın. Ocaktan alın ve 2 yemek kaşığı siyah çay ekleyin. Çay koyu ve güçlü olana kadar 5 dakika demlein.

2 Çayı ince elekten geçirerek büyük bir sürahiye süzün, çay yapraklarını atın. Hafifçe soğuması için bir kenara bırakın.

3 Limon karışımını hazırlayın

3 limonu sıkarak yaklaşık 1/2 su bardağı taze limon suyu elde edin. Limon suyunu ve 6 dal taze naneyi ılık çaya ekleyin.

4 Çay karışımına 1 su bardağı şeker ekleyin. Şeker tamamen eriyene kadar 2-3 dakika kuvvetlice karıştırın.

5 Çayı soğutun

Sürahiyi kapatın ve tamamen soğuyacağı kadar en az 2 saat buzdolabında bekletin.

6 Serve

Bardakları buzla doldurun ve soğutulmuş limonlu çayı buzun üzerine dökün. İsterseniz taze nane dalları ve limon dilimleri ile süsleyin.

İpuçları

En lezzetli buzlu çay için filtreli su kullanın, çünkü musluk suyundaki safsızlıklar son lezzeti etkileyebilir.

Çaya eklemeyen önce şekeri sıcak suda eritip şekerli şurup yapın - bu eşit tatlandırma sağlar ve granül şekerin dibe çökmesini önler.

Soğuk demleme çay yapıyor olsanız bile, daha iyi çözünme için tatlandırıcıları çay hala sıcakken ekleyin.

Seyreltmeyi önlemek ve içeceği soğuk ve lezzetli tutmak için hazırladığınız çaydan bir miktar buz kalıplarında dondurun.

Acılık olmadan daha güçlü çay lezzeti için, demleme süresini artırmak yerine daha fazla çay yaprağı veya poşet kullanın.

En iyi lezzeti korumak ve plastik tat geçişini önlemek için buzlu çayı plastik yerine cam kaplarda saklayın.

Hafta sonları büyük miktarda hazırlayın ve hafta boyunca pratik kullanım için bireysel servis kaplarına bölün.

Benzersiz lezzet profilleri için spearmint, nane veya çikolata nanesi gibi farklı nane çeşitlerini deneyin.