

# Sangria Kokteyl

Kırmızı şarap ve taze meyvelerle geleneksel İspanyol Sangria tarifi. Evde kolayca yapabileceğiniz serinletici ve mükemmel yaz kokteyli.

2h 30min

HAZIRLIK

10 min

PIŞIRME

2h 40min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK

## Malzemeler

- 750 ml kırmızı şarap
- 1 bardak portakal suyu
- 1 bardak brendi
- 1 bardak şeker
- 1 bardak yaban mersini
- 1 bardak çilek
- 1 portakal
- 1 elma

## Yapılışı

- Şeker şurubu hazırlayın**

Küçük bir tencerede 1/4 su bardağı su ile 1/4 su bardağı şekeri birleştirin. Orta ateşte, sürekli karıştırarak, şeker tamamen eriyene ve karışım berraklaşana kadar, yaklaşık 3-4 dakika ısıtın.
- Şurubu ateşten alın ve oda sıcaklığına, yaklaşık 15-20 dakika tamamen soğumasını bekleyin.**
- Meyveleri hazırlayın**

2 su bardağı karışık meyveyi yıkayın ve çekirdek, göbek veya çekirdeği çıkararak lokma büyüklüğünde doğrayın. Hazırlanmış meyveleri büyük bir sürahiye veya cam kaseye yerleştirin.
- Ana karışımı birleştirin**

Meyveli sürahiye 750ml kırmızı şarap dökün. 1/2 su bardağı brendi ve soğumuş şeker şurubunu ekleyin.
- Tüm malzemeleri nazikçe karıştırın, meyvelerin şarap karışımı boyunca iyi dağıldığından emin olun.**

## 6 Soğutun ve demlendirin

Sürahiye kapatın ve meyve aromalarının şaraba geçmesi için en az 2 saat, tercihen 4-6 saat buzdolabında bekletin.

## 7 Serve

Servis etmeden hemen önce sangria'ya 1 su bardağı maden suyu veya soda ekleyin ve nazikçe karıştırın. Bardakları buzla doldurun ve sangria'yı dökün, her bardağın bol meyve parçası aldığından emin olun.

## İpuçları

Kendi başına içmeyi severseniz kaliteli bir şarap kullanın - pahalı olması gerekmez, ancak yemeklik şaraplar veya çok ucuz şişelerden kaçının.

Sangria'nın en az 4 saat, tercihen bir gece boyunca soğumasına izin verin. Bu, meyvelerin aromalarını salması ve daha dengeli bir tat oluşturması için zaman verir.

Gazlı suyu veya sodayı servis etmeden hemen önce ekleyin, böylece köpüğü korur ve içeceğin gazı kaçmasını önlersiniz.

Servis etmeden önce tadına bakın ve tatlılığını ayarlayın - farklı şaraplar ve meyveler genel tatlılık seviyesini etkileyecektir.

Daha iyi aroma çıkarımı ve kolay içim için meyveleri lokma büyüklüğünde kesin. İçeceği acı yapabilecek çekirdekleri veya tohumları çıkarın.

Ekstra aroma derinliği için ahududu gibi yumuşak meyvelerin bazılarını hafifçe ezin, böylece sularını şaraba salmasını sağlayın.

Özellikle sıcak yaz günlerinde ekstra serinletici deneyim için servis bardaklarınızı önceden soğutun.

Eridikçe sangria'nızı sulandırmayacak, aromali buz küpleri olarak kullanmak için meyve parçalarının bazılarını dondurmeyi düşünün.