PETITE GOURMETS

İSPANYOL

Beyaz Şaraplı Sangria

Taze meyveli klasik İspanyol beyaz şarap sangriası. Yaz partileri ve İspanyol mutfağı için mükemmel. En iyi sangria için ipuçları içeren kolay tarif.

2h 30min	2h 30min	6	Easy
HAZIRLIK	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 beyaz şarap
- 1 bardak portakal suyu
- 1 bardak brendi
- 1 portakal
- 1 elma
- 1 bardak çilek
- 1 bardak şeftali
- 1 limon
- 2 bardak soda
- 3 yemek kaşığı şeker

Yapılışı

1. **Meyveleri hazırlayın**

   1 elma, 1 portakal, 1 su bardağı çilek ve 1 şeftaliyi yıkayın ve iyice kurutun. Çileklerin saplarını ve şeftalinin çekirdeğini çıkarın. Tüm meyveleri çekirdekleri atarak eşit ½ inçlik parçalara kesin.

2. Kesilmiş tüm meyveleri büyük cam bir sürahiye veya kaseye koyun. 3 yemek kaşığı şeker ekleyin ve meyveleri eşit şekilde kaplamak için hafifçe karıştırın.

3. **Add liquids**

   Meyveli sürahiye 1 su bardağı taze limon suyu, 1 su bardağı portakal suyu ve 1 şişe beyaz şarap dökün. Şeker tamamen eriyene kadar tahta kaşıkla 1-2 dakika karıştırın.

4. Karışıma 1 su bardağı konyak ekleyin. Tüm malzemeleri meyveleri ezmeden birleştirmek için 30 saniye hafifçe karıştırın.

5. **Soğutun ve masere edin**

   Sürahiyi streç film veya kapakla sıkıca kapatın. Lezzetlerin kaynaşması ve meyvenin şaraba nüfuz etmesi için en az 2 saat veya 24 saate kadar buzdolabında bekletin.

6. **Serve**

   6 bardağı buz küpleriyle doldurun. Sangriayı buzun üzerine dökün, her bardağın eşit meyve payı aldığından emin olun. Her bardağı servisler arasında bölüştürülen 2 su bardağı soda ile doldurun ve hemen servis edin.

Besin Değerleri

169	0.8g	15g	0.2g	2g	12g	16mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Tek başına içmeyi sevdiğiniz kaliteli bir beyaz şarap kullanın - sangria ancak başladığınız şarap kadar iyi olacaktır.

Meyveleri eşit tadın dağılımı ve çekici sunum için eşit parçalara kesin. Şarap bardaklarına kolayca sığan lokma boyutunda parçalar hedefleyin.

Köpükleri korumak ve sangrianın bayatlamasını önlemek için soda veya maden suyunu servis yapmadan hemen önce ekleyin.

Servis yapmadan önce tadını kontrol edin ve tatlılığı ayarlayın - farklı meyveler ve şaraplar doğal tatlılık seviyelerine bağlı olarak daha fazla veya daha az şeker gerektirebilir.

Buz eklendiğinde seyreltmeyi en aza indirmek için tüm malzemeleri önceden soğutun, böylece sangrianızın lezzetli ve uygun şekilde soğuk kalmasını sağlayın.

Sangriada acı tatların gelişmesini önlemek için 8 saatlik maserasyon sonrasında narenciye kabuklarını çıkarın.

Daha fazla doğal meyve lezzetini açığa çıkarmak için şarabı eklemeden önce sürahinin dibindeki birkaç meyve parçasını hafifçe ezin.

En iyi görsel çekicilik ve doku kontrastı için servis yapmadan hemen önce eklemek üzere bazı taze meyve parçalarını saklayın.