PETITE GOURMETS

ASYA

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	35 min	45 min	2	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

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

Yapılışı

1. **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.

2. Çay poşetlerini çıkarın ve çayın oda sıcaklığına gelmesini, yaklaşık 30 dakika bekleyin. Buzdolabına aktarın ve tamamen soğuyana kadar en az 4 saat soğutun.

3. **Tapioka İncilerini Pişirin**
   Bring 2 cups of water to a rolling boil at 100°C (212°F) in a medium saucepan.
4. Kaynayan suya 1 yemek kaşığı tapioka incisini ekleyin, tencerenin dibine yapışmasını önlemek için nazikçe karıştırın.
5. Arada karıştırarak 20-30 dakika, inciler su yüzeyine çıkana ve test edildiğinde şeffaf ve çiğnenebilir dokuya sahip olana kadar pişirin.
6. Ateşten alın ve incilerin tamamen pişmesini tamamlamak için sıcak suda 5 dakika dinlendirin.
7. 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 çayı 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.

Besin Değerleri

317	8g	68g	10g	2g	45g	65mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

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 çayı normalden daha koyu demleyin.

Aromanın seyrelmesini önlemek için sıcak çayın buz eklemeden 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 çıkaramazsınız.

En iyi inci dokusu ve genel deneyim için bubble tea'yi birkaç saat içinde tüketin.