PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Çilekli Soğuk Çay

Taze çilekler, limon suyu ve siyah çayla hazırlanan serinletici Türk çilekli buzlu çay. 30 dakikada hazır mükemmel yaz içeceği.

15 min	15 min	30 min	4	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1.1 libre çilek
- 0.5 yemek kaşığı şeker
- 2 yemek kaşığı siyah çay
- 4 bardak su

Yapılışı

1. **Çayı demleyin**

   4 su bardağı suyu kaynar hale getirin (100°C/212°F). Siyah çay poşetleri veya dökme çay ekleyin ve çay güçlü ve koyu renkli olana kadar 5-7 dakika demleyin.

2. Çay poşetlerini çıkarın veya dökme çay yapraklarını süzün. Sıcak çaya 2 yemek kaşığı şeker ekleyin ve tamamen eriyene kadar karıştırın.

3. Çayı oda sıcaklığına gelene kadar yaklaşık 20-25 dakika soğumaya bırakın. Çay dokunulduğunda ılık hissettirmeli.

4. **Çilekleri hazırlayın**

   500 gram taze çileğin saplarını çıkarın ve soğuk su altında durulayın. Çilekleri 1,5 cm'lik parçalar halinde kesin.

5. **Malzemeleri birleştirin**

   Soğumuş çaya ½ yemek kaşığı taze limon suyu ekleyin ve karıştırın. Çay karışımını büyük bir sürahiye dökün.

6. Doğranmış çilekleri sürahiye ekleyin ve çay boyunca eşit dağılması için nazikçe karıştırın.

7. Sürahiyi kapatın ve aromaların kaynaşması ve çayın tamamen soğuması için en az 2 saat buzdolabında bekletin.

8. **Serve**

   Servis bardaklarını buz küpleriyle doldurun ve soğutulmuş çilekli çayı buzun üzerine dökün, her bardağa biraz çilek parçası da ekleyin. Hemen servis yapın.

Besin Değerleri

34	1g	8g	2g	6g	7mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Siyah çayı, sıcak çay için demleyeceğinizden daha koyu demleyin çünkü buzla seyreltilecek ve meyve sularıyla karışacak.

Acılığı önlemek ve parlak, taze aromayi korumak için limon suyunu eklemeden önce çayın ılık hale gelmesini bekleyin.

Sürahide eşit aroma dağılımı sağlamak için çilekleri eşit parçalar halinde kesin.

Şekerin tamamen erimesi ve dibe çökmemesi için çay henüz sıcakken şeker ekleyin.

Çilek aromalarının tam olarak çaya geçmesi için servis yapmadan önce çayı en az 2 saat buzdolabında soğutun.

Meyve parçaları olmayan daha pürüzsüz bir çay tercih ediyorsanız dökerken ince gözenekli süzgeç kullanın.

Seyreltmeyi önlerken ekstra aroma katmak için buz kalıplarında küçük çilek parçalarını dondurarak meyveli buz küpleri yapın.

Çilekler oturdukça doğal şeker salmaya devam edeceği için servis yapmadan hemen önce tadına bakın ve tatlılığı ayarlayın.