PETITE GOURMETS

SOUTH AMERICAN

Mojito Kokteyl

Beyaz rom, taze nane, misket limonu suyu, şeker ve soda ile klasik Cuba Mojito tarifi.
10 dakikada mükemmel serinletici yaz kokteyli!

10 min	10 min	1	Easy
HAZIRLIK	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 4 leaf nane
- 4 yemek kaşığı beyaz rom
- 2 yemek kaşığı lime suyu
- 1 bardak soda
- 1 yemek kaşığı şeker

Yapılışı

1. **Naneyi hazırlayın**
   4 nane yaprağını yağlarını serbest bırakmak için avuçlarınız arasında nazikce çırpın. Morarmuş yaprakları kokteyl şeykırının dibine yerleştirin.
2. Nane ile birlikte şeykıra 4 yemek kaşığı şeker ekleyin. Bir ezici veya tahta kaşık kullanarak, yapraklar hafifçe ezilene ve şeker çözülmeye başlayana kadar nane ve şekeri nazikce 8-10 kez ezin.
3. **Add liquids**
   Şeykıra 2 yemek kaşığı beyaz rom ve 1 yemek kaşığı taze misket limonu suyu dökün. Şeker tamamen eriyene kadar bar kaşığı ile 10-15 saniye nazikce karıştırın.
4. Şeykıra bir avuç buz küpü ekleyin. Şeykırın dışı buzlu ve soğuk olana kadar 15-20 saniye güçlü şekilde çalkalayın.
5. **İçeceği hazırlayın**
   Uzun veya yüksek bardağı taze buz küpleri ile doldurun. Mojito karışımını ince gözenekli süzgeç ile bardağa süzün, kalan lezzetleri çıkarmak için naneye nazikce bastırın.
6. Karbonasyonu korumak için yavaşça dökerek 1 su bardağı soğuk soda suyu ile üstten doldurun. Karışımı sağlamak için bar kaşığı ile nazikce bir kez karıştırın.
7. Taze nane dalı ve misket limonu dilimi ile süsleyin. Pipet ile birlikte hemen servis edin.

Besin Değerleri

173	1g	15g	1g	14g	50mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Bulabileceğiniz en taze nane yapraklarını kullanın. Naneniz solmuş görünüyorsa, kullanmadan önce 10 dakika buzlu suda bekletarak tazeliğini geri kazandırın.

Nane ile çalışırken, ezme işleminden önce yaprakları avuçlarınız arasında nazikce çırparak aromatik yağları serbest bırakın. Bu, naneyi acılaştırmadan lezzetini artırır.

Nazikce ezin ve nane yapraklarını yırtmaktan kaçının. Aşırı ezme, saplardan acı bileşikleri serbest bırakır ve hoş olmayan bir tat yaratır.

En iyi lezzet ve otantiklik için şişelenmiş meyve suyu yerine her zaman taze sıkılmış misket limonu suyu kullanın.

Nane eklendikten sonra kokteyli fazla çalkalamayın, bu içeceği acılaştırabilir ve bulandırabilir.

İçeceğin düzgün şekilde soğuk kalmasını sağlamak için karışımı süzmeden önce bardağınızı buzla doldurun.

Soda suyunu en son ekleyin ve karbonasyonu korumak ve mükemmel köpüklü dokuyu yaratmak için yavaşça dökün.

Tatlılığı tercihinize göre ayarlayın - daha kuru bir kokteyl için şekeri azaltabilir veya farklı lezzet profilleri için bal şurubu ya da agav ile değiştirebilirsiniz.