PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Şeftalili Soğuk Çay

Taze şeftali ve siyah çayla hazırlanan ferahlatıcı ev yapımı şeftali buzlu çayı tarifi.
Doğal olarak tatlandırılmış ve sütsüz mükemmel yaz içeceği.

15 min	30 min	45 min	4	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 2 şeftali
- 2 yemek kaşığı siyah çay
- 0.5 bardak şeker
- 6 bardak su
- 1 limon

Yapılışı

1. **Şeftalileri hazırlayın**
   2 taze şeftaliyi yıkayın ve soyun, sonra dilimler halinde kesin.
2. **Make peach syrup**
   Dilimlenmiş şeftaliler, 0,5 su bardağı şeker ve 3 su bardağı suyu orta boy bir tencerede birleştirin. Orta-yüksek ateşte şeker tamamen eriyene kadar karıştırarak kaynatın.
3. Ateşi orta-düşüğe alın ve şeftali çok yumuşayıp sıvı kokulu olana kadar 15-20 dakika kaynatın.
4. **Çayı demleyin**
   Bu arada, ayrı bir tencerede 3 su bardağı suyu kaynatın. Ateşten alın ve 2 yemek kaşığı dökme siyah çay veya çay poşetleri ekleyin, sonra 5 dakika demleyin.
5. Çay poşetlerini çıkarın veya dökme çay yapraklarını süzün ve sıcak çayı büyük bir sürahiye dökün.
6. **Süzün ve birleştirin**
   Şeftali karışımını ince gözenekli bir süzgeçten geçirerek çaylı sürahiye süzün, maksimum lezzet çıkarmak için şeftali katılarını bir kaşıkla sıkın. Katıları atın.
7. Sürahiye 1 dilimlenmiş limon ekleyin ve tüm malzemeleri karıştırmak için iyice karıştırın.

8 **Soğutun ve servis edin**

Tamamen soğuyana kadar en az 2 saat buzdolabında bekletin. Buzla servis edin, istenirse dökmeden önce limon dilimlerini çıkarın.

Besin Değerleri

102	0.7g	26g	0.2g	1g	25g	9mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Kokulu olan ve hafif baskıya yumuşaklıkla cevap veren şeftaliler seçin - çayınızda maksimum lezzet için sap ucundan tatlı kokmaları gerekir.

Çayınızı fazla demletmeyin, çünkü bu soğutulduğunda daha belirgin hale gelen acılık yaratır. Siyah çay için 3-5 dakikaya sadık kalın ve poşetleri hemen çıkarın veya süzün.

Çaya eklemeden önce şekeri sıcak suda tamamen eriterek basit şurup yapın - bu, granül şekerin sürahinizin dibinde çökmesini önler.

Şeftali lezzetini artırmak ve tatlılığı dengelemek için bir tutam tuz ekleyin, tıpkı tuzun tatlılarda lezzeti nasıl artırdığı gibi.

Bulanıklığı önlemek için çayınızı buzdolabına koymadan önce oda sıcaklığına soğutun, bulanıklık sıcak çay hızla soğutulduğunda oluşur.

Parti servisi için, normal buz küpleri yerine kullanmak üzere hazırlanmış çayın bir kısmını buz kalıplarında dondurun, erirken seyreltmeyi önler.

Bardakların dibinde birkaç taze nane yaprağını çaya eklemeden önce ezin, ekstra ferahlatıcı lezzet katmanı için.

Önce şeftalilerinizi tadın ve eklenen tatlandırıcıları buna göre ayarlayın - çok olgun, tatlı şeftali çok az ek şeker gerektirebilir veya hiç gerekmeyebilir.