



HIRAZIN  
MUTFACI



## Ballı Tarçınlı Sıcak Elma Çayı



**Süre:** 20 Dakika dk

## Tarif:

- >> **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- >> **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
- >> **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

## Malzemeler:

- 2 adet orta boy elma (tercihen kırmızı ve tatlı)
- 3 su bardağı su
- 1 çubuk tarçın
- 3-4 adet karanfil
- 1 tatlı kaşığı taze zencefil (rendelenmiş)
- 1 tatlı kaşığı bal (servis için)
- 1 tatlı kaşığı limon suyu (isteğe bağlı)

## Yapılışı:

### 1. Elma Dilimleme

- Elmaları iyice yıkayın ve kabuklarını soymadan dilimleyin.
- Çekirdeklerini çıkarın.

### 2. Çayı Hazırlama

- Bir tencereye suyu koyun, içine elma dilimlerini, tarçın çubuğunu, karanfili ve rendelenmiş zencefili ekleyin.
- Karışımı orta ateşte kaynamaya bırakın.

### 3. Demleme Süreci

- Kaynadıktan sonra altını kısın ve **10-15 dakika** daha kısık ateşte demlenmeye bırakın.

### 4. Süzme ve Servis

- Çayı süzerek elma dilimlerini ve baharatları çıkarın.
- Bardaklara dökün ve bal ekleyerek tatlandırın.
- İsteğe bağlı olarak limon suyu ekleyebilirsiniz.

>> **İpucu:** Daha aromatik bir tat için **birkaç dal taze nane veya bir tutam kakule ekleyebilirsiniz.** Ayrıca **elma çayı buzdolabında soğutulup buzlu bir içecek olarak da**



KIRAZ'IN  
MUTFAđI

tüketilebilir.

Kiraz'ın  
Mutfađı