



HIRAZIN  
MUTFACI



## Ballı Tarçınlı Sıcak Elma Çayı



**Süre:** 20 Dakika dk

## **Tarif:**

- >> **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- >> **Piřirme Süresi:** 15 Dakika
- >> **Kaç Kiřilik:** 2 Kiřilik

## **Malzemeler:**

- 2 adet orta boy elma (tercihen kırmızı ve tatlı)
- 3 su bardađı 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 çubuđunu, karanfili ve rendelenmiř 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