

Ev Yapimi Ice Tea

Malzemeler

2 su bardagi cay demi
2 tatli kasigi seker
2 orta boy seftali
4 halka dilimlenmis limon
4 dal nane

Yapilisi

Cayi demlemeden soguk sudan gecirip yikayin ve sonra 2 su bardagi dem elde edecek sekilde demleyin.

Cayi demlerken ben 5 tatli kasigi cay kullandim.

Cok uzun sure demlemeyin, 10 dakika kadar demlenince sicakken surahiye alin.

Seker ilave edecekseniz sicakken ilave edin ve karistirin.

Hala ilikken icine limon dilimlerini ekleyin.

Seftalinin birini, yikayin, soyun ve dilimleyin.

Bu seftaliyi kucuk tencerede 2.5 su bardagi su ile 20 dakika kisik ateste pisirin.

Pismis seftaliyi suyu ile birlikte cay deminin icine dokun.

Hepsini birlikte buzlukta dinlenmeye birakin. Diger seftaliyi yikayip dilimleyin. Eger buz koyacaksaniz surahiye degil bardaklara koyun.

Servis ederken bardaga buz doldurup, taze kesilmis limon dilimi ve nane dali ile servis edin. Diger limon dilimleri surahide kalsin. Daha kuvvetli nane tadi istiyorsaniz surahide sogurken de nane koyabilirsiniz. Ev yapimi seftalili buzlu cay hazir. Afiyet olsun.