

## Buzlu Yeşil Çay

Çaykur'un teabag Yeşil çay ürünlerini kullanarak, tüm mevsim boyunca (hazırlanacak ekstraktın ozmotik basıncı yüksek olacağından donma noktası da yüksektir, bu nedenle buz dolabı sıcaklığında saklanacağı süre içerisinde kış aylarında da içilebilir) evlerimizde kolaylıkla yapabileceğimiz ve konuklarımıza sunabileceğiniz özel bir tad.

Aşağıda verilen ölçüler denenerek belirlendiği için limitlerin aşılmaması ve 1 Lt'den fazla yapılacaksa orantıya dikkat edilmesi tavsiye edilir.



### Materyal (Sekiz kişilik) :

- 1 Lt hacimli ve kapaklı cam kap
- 6 Adet yeşil çay teabag (veya 10 gr granül yeşil çay demlenir)
- 1/8 ( veya 0,4 gr ) Çay kaşığı sodyum bikarbonat ( $\text{Na}_2\text{CO}_3$ )
- 2 Fincan sıcak su (1 Fincan = 150 mL)
- 40 gr Toz şeker

### Metot

1 Lt su kaynatılır.

1 Lt hacminde ki cam kap içerisine 6 adet teabag ve 1/8 çay kaşığı (veya 0,4 gr) sodyum bikarbonat (polifenollerden kaynaklanan sertlik ve burukluğu yumuşatmak amacıyla kullanılır) yerleştirilir.

Üzerine kaynar sudan 2 fincan dökülerek üzeri kapatılır ve demlenmesi için 15 dakika süreyle beklenir.

Teabag'ler sıkılmadan (ezilmeden) dikkatlice infüzyonun içinden kaldırılır ve 40 gr toz şeker ilave edilir ve karıştırılır (şeker miktarı isteğe bağlı olarak da belirlenebilir).

Oluşan bu çay konsantresi üzerine son hacim 1 Lt olacak şekilde kaynar suyun geri kalan kısmı dökülür (bu ikinci sıcak su ilavesi bulanıklığı önler), oda koşullarında soğuması beklenir (luşacak basınç farkı nedeniyle, sıcakken kavanozun kapağı kapatılırsa soğuyunca açılmaz) sonra kabın ağzı sıkıca kapatılarak içeceğin soğuması için buzdolabına (yaklaşık 24 saat - buzluğa konulmamalı) konur. Bu şekilde hazırlanan buzlu çayın içim için bekleme süresi maksimum 3 gündür. Soğuyan yeşil çay, isteğe bağlı olarak sade, limonlu, naneli vb. şekilde içilebilir.



Kamil Engin İslamoğlu

Ziraat Mühendis

Kaynak : [NPR](#)