MASALALI ÇAY



1 litre süt
1 tatlı kaşığı siyah çay
1 çorba kaşığı toz şeker
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı toz zencefil
Yarım çay kaşığı zerdeçal
3-4 adet kakule
2-3 adet karanfil

Küçük bir tencereye süt, konur, ateşe yerleştirilir. Isınana kadar beklenir.
Süt ısınıp kabarmaya başlayınca şeker ve siyeh çay eklenir. 2-3 dakika pişirilir.
Sonra karanfil ve kakuleler kırılarak ilave edilir.
Tarçın, zerdeçal, zencefil ve tarçın da katılır. Karıştırarak bir kaç dakika daha pişirilir.
Ateşten alınır. Üzeri kapatılır. 5 dakika demlendirilir.
Süzgeçten geçirerek fincanlara doldurulur.

Not: Masalalı Çay Hindistan'ın geleneksel içeceğidir. Ne kadar çok demlendirilirse o kadar koyu olur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2118 | Adı: Masalalı Çay | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 12:43