



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİLİ SOĞUK ÇAY

12 bardak soğuk su  
3 iri ve sulu şeftali  
1 limon  
6 kaşık toz şekeri  
6 kaşık çay

Üstüne bir fincan kadar kaynar su döküp çayı hafifçe karıştırarak tozunu gidermeli ve hemen bu suyu dökmeli. Sonra demliğe konacak bu çaya 2 bardak su koyup çaydanlığı ateşe oturtmalı. Çay iyice demlenince bunun beri yanda kaynamakta olan on bardak suyla karıştırıp süzgeçten geçirmeli, bir kenarda soğumaya bırakmalı. Limonun suyunu büyükçe bir kaba dökmeli. Bunun üstüne toz şekeriyle kabuğu soyulduktan sonra küçük parçalara doğranmış olgun şeftaliyi dokmeli. Kaba soğumuş ve süzülmüş çayı da kattıktan sonra içindekileri şeker eriyinceye kadar karıştırmalı, buzdolabına kaldırmalı. Karışımı buzdolabında bir saat kadar bıraktıktan sonra bunu ince delikli tel süzgeçten geçirmeli ve bir sürahiye boşaltmalı. tekrar buzdolabına kaldırmalı ve servis vaktine kadar buzdolabında veya termosta tutmalı.