



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TÜRK ÇAYI

Kaliteli çay ve kireçsiz su ile demlenir.

Önce, "Büyük Çaydanlık"a su doldurulur. Kaynatılır. Bu su kaynarken. 1 bardak çay için, 1 çay kaşığı "çay" hesabıyla ölçülen çay, "Porselen" veya "Cam" demliğe konur. Sonra, kaynamakta olan suyun üzerine yerleştirilir. Su kaynadıktan sonra, bir miktar demliğe dökülür ve bekletmeden bu su dökülür. Sonra, demliğe kaynamış su doldurulur.

Demliğin kapağı ve ağzı "sıkıca" kapatılır. Ve, kaynayan suyun üzerine konulup 10 dakika kadar bekletilir.

Sonra küçük cam çay bardağı ve altında küçük çay tabağı ile birlikte servis yapılır.

Herkes kendi şeker zevkine göre istediği kadar şeker atar.

Çay kaşığı tabir edilen çok küçük kaşıkla şeker iyice karıştırıldıktan sonra soğutmadan içilir.
