



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BEYAZ ÇAYIN HAZIRLANMASI

Genelde beyaz çay oldukça hafiftir. Onun için demliğe veya bardağa yeteri kadar çay eklenmelidir. Aynı çay peş peşe olmak şartıyla üç kere demlenebilir. Ancak ilk demlemedeki 6 dakikalık süreye her bir yeni demleme için ilave 2-3 dakika eklenmelidir. Demde kullanılacak su (70-80 C) olmalıdır. Kesinlikle suyla birlikte kaynatılmaması gerekir. Diğer bir ifadeyle siyah çay için kullanılan sudan daha düşük sıcaklıkta olmalıdır. Kaynamış suyu 1-2 dakika dinlendirmek gerekir.

Beyaz çay daha çok hafif yemeklerden sonra tercih edilir. Baharatlı yemeklerden sonra içildiği takdirde gerçek lezzetine varılamaz. Yeşil çayların çoğunda otsu bir tat varken, beyaz çayda kavunu andıran hoş bir tad vardır. İdeal dem rengi solgun sarıdır. Eğer içeceğiniz beyaz çay tek içimlik poşetler (sallama) halinde hazırlanmış ise, sadece 30-60 sn arasında sıcak suda bekletilmelidir. Daha fazla bekletilmemelidir.

---