



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İYİ ÇAY DEMLEMENİN PÜF NOKTALARI

Dr. Mustafa Duman

Önce su iyi olmalı. Çay demlenecek suyun asit-baz dengesi nötr olmalı.

Baz dengesi fazlalık gösterirse, karbonatlı çaya benzeyen, koyu bir çay elde edilir.

Çay mutlaka porselen demlikte demlenmeli, alttaki su ısıtılan büyük kap, porselen olursa iyi olur.

Ölmazsa da içi kalaylı bakır, diğer su ısıtıcılar ya da semaverler olabilir.

Demlik metal olursa, çayda metal tadı olur, çayın lezzeti bozulur.

Çayı demlerken, önce ısıtıcıda suyu bir kez kaynatın. Sonra sıcak porselen demliğe, bir bardak çay için bir tatlı kaşığı ölçüğünde kuru çay koyun. Kaynamış sudan üzerine dökün ve demliği su kaynatılan kap ya da semaver üzerine koyun.

Bazıları, demliğe önce kaynamış suyu koyar ve sonra kuru çayı ekler. Her iki şekil de doğrudur, kişisel tercihtir.

Türk çayını demlerken 10-15 dakika bekleyin ve demlenen çayı servis edin. Isıtıcıdaki suyu tekrar tekrar kullanmayın. Kaynamış suyu uzun süre bekletir ya da tekrar kaynatırsanız bu sudan demlenen çayın lezzeti bozulur. Su taze olmalı, bir kez kullanılmalı.

