



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAY DEMLEMENİN PÜF NOKTALARI

İyi çay demleme için su, çay ve çay takımı ya da çaydanlık gereklidir. Çayı demlediğimiz materyalin metal olmaması ve deterjanla yıkanmaması iyi çay demlemenin sırrı ve püf noktalarından biridir. Lezzetli çay demleme için kullanılan demlik cam, porselen ya da topraktan yapılma olmalıdır. Gümüş çaydanlıkların içinin porselen olmasına dikkat etmeniz gerekir.

Çayı saklama yöntemi de çayın dem kalitesini artırır. Cam bir kavanozda sıcak ve nemli ortamlardan uzakta çayın saklanması uygundur. Uzun süre geçmeden çayı taze olarak kullanmak çayın berraklığı üzerinde etkilidir. En iyi çay demleme tekniği için çay suyunun asla bekletilmemiş olması önem taşır. Mineral açısından zengin sularla demlenen çayın kokusu, berraklığı ve rengi mükemmelleşir.

Çay suyunu 10 saniye gibi kısa bir süre kaynatmanız yeterlidir. Kaynayıp soğuyan su ile çay demlemeyin, çaya bulanık ve acı bir tat verir.

Demliği önceden ısıtmak çayın ısı ile oluşan renk verme reaksiyonunu tamamlar.

Çay demleme ölçüsü her çay çeşidi için farklılık içerse de genel olarak 100 mililitre su için yaklaşık 2 gramdır.

Siyah çay demleme süresi yaklaşık 5 dakikadır. Yeşil çay demleme süresi siyah çaya oranla daha düşüktür.

Yeşil çay demleme süresi arttıkça içinde bulunan kafein miktarı da artar. Kafeinsiz tüketmek istiyorsanız içmek için 1 – 2 dakika beklemeniz yeterlidir.

Hızlı çay demleme için çay demleme bardakları ve çay demleme aparatı kullanabilirsiniz. Özel olarak tasarlanan bardak ve aparatlar, çay demlemeyi daha kolay bir hale getirmektedir.
