



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAY DEMLEME

Sıcak suyu demlişe bir anda boca etmek, çayın lezzetini düşüren uygulamaların başında geliyor. Oysa demliğinizi doldurmadan önce sıcak suyla biraz ısıtırsanız, sıcak suyu döktüğünüzde ısı kaybı oluşmaz ve çayınız daha iyi demlenir. Çayınızın aromasını kaybetmemesi için iyi bir çay demlemenin püf noktaları içinde demliğinizi sıcak suyla biraz ısıtmayı ihmal etmemelisiniz. Çayınızı demledikten sonra demliği çaydanlığın üzerine oturtup orta ateşte 15-20 dakika demlenmesini beklemelisiniz. Bu süre zarfında ocağınızın ısıyla oynamamalı, çayın çabuk demlenmesini sağlamak adına ateşi açmamalısınız.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.08.2023