



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRK ÇAYI NASIL DEMLENİR?

Çayın iki ana malzemesi ve tek bir edevatı var; su, çay yaprakları ve çaydanlık.

Leziz bir çay hazırlamak hem çok kolay hem de çok zordur.

İyi demlenmiş ve lezzetli yani Türklerin deyimiyle tavşan kanı çay demleyebilmek bir düzeyde ustalık ister.

Dünyada ileri düzeyde ve köklü çay kültürüne sahip ülkelerin geneline baktığımızda demlemede bizden farklı yöntemlere sahip olduklarını görmekteyiz.

Bunun en büyük sebebi çay çeşidindeki farklılıklar. Bizim çayımız demini geç verir. Bu yüzden de 3-4 dakika yerine ortalama 15 dakika demlenmesini bekleriz.

Demleme yöntemimiz ise Rusların semaver tekniğinden hareketle geliştirmiştir.

İyi kalitede içme suyu çaydanlığa konur, üzerine demlik yerleştirilir.

Su, kaynamaya başladığı an oksijenini kaybetmemesi için ateş kısılır.

Isınmış olan demliğe kuru çay yaprakları konur. Bir kişi için bir yemek kaşığı idealdir.

İdeal demleme süresi ortalama 13-15 dakikadır. 30 dakikadan fazla ocakta

tutarsak çayımız bayatlamaya başlar, içerisindeki tanenler daha fazla açığa çıkar ve bu da oldukça buruk ve gittikçe acılaştıran bir tat verir.

Her ne kadar fincan kullananlar olsa da usulünce Türk çayı ince belli cam bardaklarda servis edilir.

