



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAY DEMLEME YÖNTEMLERİ

Çay demleme işlemi basit gibi gözükse de, lezzet açısından farklılıklar gösterebiliyor. Nitekim tam kıvamında demlenen çay, adeta damaklardan silinmeyecek bir içecek haline de gelebiliyor. Her toplumun kendine özel bir çay demleme kültürü de bulunuyor. Söz konusu kültürler; çayın yaprağı, sunumu ve demleme şekli olarak değişiklik gösterebiliyor. Bu nedenle tek bir yöntemden söz etmek doğru olmaz. Ancak Türkiye'de tercih edilen söz konusu çay demleme yöntemi, pek çok kişinin vazgeçilmezleri arasına girebiliyor.

Ne kadar çay demlenmek isteniyorsa, o kadar su kaynatılır.

Akabinde kuru çay istenen miktarda demliğe eklenir.

Kaynamış haldeki su, demlikteki kuru çayın üzerine eklenir.

Akabinde azalan suyun üzerine tekrar su ilavesi yapılır ve demlemeye bırakılır.

Demlikteki çay, kuru çay taneleri dibe çökene kadar bekletilir.

Ardından servis edilebilir.

Çayın daha berrak ve lezzetli olabilmesi için demliğe eklenen suyun temiz ve taze olması gerekir.

Çayın saklandığı kavanoz, ışık almayan ve rutubetsiz bir ortamda olmalı. Bu sayede çayın aromasının bozulması önenebilir.

Demleme işleminde en az 20 dakika kadar, dinlenme işleminin beklenmesi tavsiye edilir. Çay yaprakları tamamen dibe çökmezse, çay demlenmiş olmaz.

Çay demlemeye bırakıldığında kısıt ateşte olmalı.

Seçilen çayın kalitesi de çayın lezzetinde etkili olur.

Demleme miktarı iyi ayarlanmalı. Bu sayede çayın acı olmasının önüne geçilebilir.

