



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAY DEMLEMEDEKİ PÜF NOKTALARI

Çay demleme işlemi kültürden kültüre göre değişiklik gösterebiliyor. Söz konusu değişiklikler; çayın sunumu, demleme şekli ve yaprağı olarak sayılabilir. Bu nedenle çay demleme işleminde tek bir yöntemden bahsetmek doğru olmaz. Ancak Türkiye’de tercih edilebilen çay demleme yöntemi, pek çok kişinin adeta vazgeçilmezler listesine bile eklenebiliyor.

- Demleme işlemi için su kaynatılır.
- Kuru çay istenen miktarda demliğe eklenir.
- Kaynamış haldeki su, demlikteki kuru çayın üzerine ilave edilir.
- Devamında azalan suyun üzerine tekrardan su ilave edilerek demlemeye bırakılır.
- Kuru çay taneleri dibe çökene kadar demlikteki çay bekletilir.
- Sonrasında servis edilebilir.
- Çayın daha lezzetli ve berrak olabilmesi için demliğe ilave edilen suyun taze ve temiz olması gerekir.
- Çayın muhafaza edildiği kavanozun ışık almayan ve rutubetsiz bir alanda olması gerekir. Bu sayede çayın aromasının bozulması engellenebilir.
- Demleme işleminde en az ortalama 20 dakika kadar dinlenme işleminin beklenmesi önerilir. Ayrıca çay yaprakları tamamen dibe çökmezse, çay demlenmiş olmaz.
- Demlemeye bırakılan çayın kısıt ateşte olması tavsiye edilir.
- Çayın lezzetinde, seçilen çayın kalitesi de etkili olur.
- Demleme seviyesi iyi ayarlanmalı. Bu sayede çayın acı olması önlenir.

