



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAY HAKKINDA

İyi çayların yetiştirildiği yerler, Japonya, Çin, Hindistan ve Brezilya'dır. Bu ülkelerden başka, her ülkede iyi ve orta çaylarda yetiştirilir. Genellikle, kurutulmuş yaprakların haşlanması ile elde edilir. Özellikle, ün yapmış yeşil çaylar, Seylan, Şukiang, Tussam çaylarıdır.

Çiyah çaylar, yani renkleri koyu olanlar, Seylan, Suşong, Pakao çayları pişirilirken harman yapılmalıdır.

İyi bir çayın yapılmasında cilalanmış toprak bir çaydanlık veya çatlaksız porselen metal, emaye çaydanlık kullanılmalıdır. Çaydanlıkta, iyi su kaynatılır. Bu sudan demlik içine bir bardak konarak bütün delikleri kapatılır.

Demliği ısıtmak ve ıslatmak için suyu sağa sola oynatarak çaydanlık üzerinde bir dakika bekletmeli, suyu dökmeli. Sıcaklığını muhafaza eden demlik içine kişi başına bir kahve kaşığı konarak çayı hemen örtecek kadar kaynar suyu üzerine dökmeli. Demliğin, ağzını kapatıp, 5 dakika çayı haşlamaya bırakmalı. Ve arzu edildiği koyulukta bardaklara kaynar su ilâve edilerek açıklık, koyuluk derecelerine göre servis edilmelidir. Uzun zaman kaynamış su içinde bırakılan çay iyi sonuç vermez. Tazeliğini kaybeder ve tadı acı olur.
