



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇAY

<https://yemek.name>

Herkesin çayı kendisine göre verir. Bazısı demli sever, bazısı çok açık. Kimi limonlu, kimi şekerli, kimi buruk, kimi kokulu sever.

Çay her damağın kendisine hastır. Ama iyi demlenmiş için püf noktaları ortaktır. İnsanın içini ısıtan mis gibi bir çay için en önemli nokta çaydanlık seçimidir.

Madeni özellikle de alüminyum demlikle iyi çay demlenemez. En uygun seçim porselendir. Porselen demlikte çay kokusunu da demini de daha iyi suya geçirir.

Çay demlenirken kaynama noktasına gelmiş iyi kalite de su kullanılmalıdır. Suyun kaynaması beklenirken demliğe çay konulmaması gerekir. Konulduğu taktirde demliğin ısınmasıyla çay kavrulup yanabilir.

Demliğe konulacak çay mutlaka tozundan yıkanmak ya da elenmek suretiyle ayrılmalıdır. Aksi halde berrak bir çay elde etmek imkansızdır.

Fokurdarak kaynayan su ile çay demlenmez. Kaynayıp, fokurdaması bitmiş 100 derecenin biraz altındaki sıcaklıkta su ile demlenen çay çok daha makbuldür.

Demliğin altında mutlaka kaynamaya devam eden su bulunmalıdır. Demlik soğuk suyun üzerine oturtulmamalıdır. Çay 15 ila 20 dakika arasında ideal demine ulaşır.

Çay tiplerine göre bu süre değişebilir. Demini alan çay mutlaka süzülüp bir termosta servis edilmelidir. Demlikte posası ile bırakıldığı taktirde tadında acılaşıma olur.

