



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAY DEMLEME

Çeşme suyu ile berrak ve kırmızı renkte çay demlemek mümkün olmayabilir. Riske atmamak için çay demleme için kullandığımız suyun içme suyu olması önemlidir. Çaydanlığın altına 2/3 oranında içme suyu ekleyerek ocağa yerleştirin.

Eğer Seylan çayı gibi yurtdışı menşeli çaylar ile yerli çayı karıştırarak kullanıyorsanız su kaynadığında çaydanlığın üstüne 7-8 tatlı kaşığı çay yeterli olur.

Yurtdışından gelen çaylardan kullanıyorsanız 5-6 çay kaşığı, sadece yerli çay kullanıyorsanız 10 tatlı kaşığı çay kullanabilirsiniz.

Demlediğiniz çaya 1 tatlı kaşığı şeker eklemek çayın acısını almaya yardımcı olur.

Kaynayan suyu çaydanlığın üstüne boşaltarak, çaydanlığın altına içme suyu ekleyin. Orta ateşte çaydanlığın altındaki su kaynayana kadar bekletin ve kaynadıktan sonra ocağın altını kısarak çayı demlenmeye bırakın.

Çayın demlendiğini çaydanlığın üst kapağını açarak anlayabilirsiniz. Eğer çay taneleri dibe çöktüyse tavşankanı çayınız hazır demektir.

