



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAYIN HAZIRLANMASI

İyi bir çay demlemekte bir sanattır. İyi bir çay yapmak için çayın iyi muhafaza edilmiş olması gerekir. Çayların umumiyetle kapalı yerlerde saklanmış olması gerekir. Yanında koku verecek maddeler bulunmamalıdır.

Rutubetli yerlerde bırakmamak lazımdır.

İyi bir çay demelemek için 2 araca ihtiyaç vardır,

a) Su kaynatma kabı

b) Çay demleme kabı.

Çay demleme kabının porselen veya iyi cins bir madenden olması tavsiye edilir. 1 bardağa bir çay kaşığı çay lazımdır.

4 kişilik bir aile 2'şer bardak Çay içecekse 8 çay kaşığı çaya ihtiyaç vardır. Bu kadar kaşık çay demliğe konur.

Üzerine sudan biraz konulup çay yaprakları çalkalanır ve buna hemen su dökülür.

Demlik çaydanlıkta kaynayan suyla doldurulur, demliğin hava almaması veya çay kokusunun gitmemesi için ağız kısmı sıkıca kapatılır.

Üstü sarılır. Kaynayan su buharının veya ısıtılmış tuğlanın üzerine konur. En az 12 dakika tutulur.

Tam 12 dakikada çay içime hazırdır, renk ve koku bakımından en uygun zamandır, derhal servis yapılmalıdır.
