



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEZZETLİ ÇAY DEMLEME

Çayın demlenmesi, lezzeti açısından oldukça önemli görülüyor. Bu noktada çay demlik içerisinde kaynama noktasına ulaşmadan bir süre bekletilir. Ardından 1-2 dakika ocak dışında bekletilir ve demlemek için tekrar ocağa alınır.

Damak tadına göre çay seçmek, lezzetli bir içeceğin ilk adımı oluyor. Marketlerde farklı özelliklerde birçok çay yer alıyor. Bu nedenle damak zevkine en uygun seçimin yapılması gerekiyor.

Çay tadının yoğun olması isteniyorsa, çay yapraklarının dibe çökmesi sağlanır. Bu işlem için çay karıştırılır ve dibe doğru yönlendirilir. Ayrıca su kaynadıktan sonra kısık ateşe alınarak 15 dakika kadar bekletilir. Ancak fazla kaynarsa tadı acı olur.

