



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOMBU ÇAYI

Kombu mantarı (kombucha)
Yarım su bardağı hazır kombu çayı (mantarınızın içinde bulunduğu sıvı kombu çayıdır)
5 yemek kaşığı şeker
6 gram çay
4 su bardağı içme suyu
1 litrelik cam kavanoz
Tahta kaşık
Plastik süzgeç

Kombu çayı yapmaya, suyu ocakta 5 dakika kadar kaynatmakla başlayın.
Şekeri ilave edin ve tamamen eriyene kadar kaşıkla karıştırın.
Şekerli suya çayı ekleyin. Tekrar kaynatmadan bırakın demlensin.
Çay demlendikten sonra süzün. Oda sıcaklığına gelene kadar bekleyin.
Çayı cam kavanoza koyun ancak tamamını doldurmayın.
Kavanozdaki çaya kombu mantarını ve içindeki sıvıdan yani kombu çayından ilave edin.
Kavanozda iki parmak kadar boşluk bırakın. Aksi durumda fermantasyon sırasında taşacaktır.
Kombu çayı fermente olacağı için de kullandığınız araç gereçlerin tahta veya plastik olmasına özen gösterin.
Metal kullanmayın.
Kavanozu hava alacak şekilde kapatmalısınız. Bunun için kavanozun ağzını tülbentle sarın ve lastikle sabitleyin.
Güneş görmeyen bir yerde oda sıcaklığında 1-2 hafta mayalanmaya bırakın.
Beşinci günden sonra temiz tahta bir kaşıkla tadına bakabilirsiniz.
Çayınız 1-2 haftanın sonunda hazır olacaktır.
Kombu çayının, asit oranı arttıkça tadı keskinleşir. Damak zevkinize göre ne zaman tüketeyeceğinize karar verebilirsiniz.
Çay hazır olduğunda mantarı çıkarın ve süzün.
Kalan çaydan, sonraki çaylarınızda kullanmak için yarım çay bardağı ayırmayı unutmayın.
Çayınızı dilerseniz bu haliyle, dilerseniz de çeşitli baharat ve ballarla aroma katarak tüketebilirsiniz.

