



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANE ÇAYI (FAS)

1+1/2 tatlı kaşığı çay (Fas'lılar genellikle siyah çay kullanırlar),
4 tatlı kaşığı toz şekeri,
1 avuç dolusu taze nane (yaprağı ve sapıyla birlikte).

Büyük bir çaydanlığı ateşe oturtmalı. Demlik diye isimlendirilen 3/4 litrelik küçük bir çaydanlığa çayı boşaltmalı. Ateşteki çaydanlıktaki su kaynayınca bu. radan alınacak bir bardaklık kaynar suyu demlikteki çayın üstüne dökmeli. Demliğin ağzını örttükten sonra bunu çalkalamalı ve içindeki suyu yavaşça ağzından dökmeli. Hemen demliğe toz şekeriyle iyice yıkanmış naneyi katmalı ve kaynar suyla doldurduktan sonra ateşteki büyük çaydanlığın ağzına oturtmalı. Demlikteki karışım böylece altındaki kay. nar suyun etkisiyle 5-6 dakika kadar demlendirilmeli. Bu sürenin sonunda bir bardağa iki - üç damla çay boşaltmalı. Tadına bakmalı. Fazla acı gelirse gereği kadar şeker atıp karıştırmalı ve birkaç dakika daha demlendirip bu demi servis yapmalı. Bu naneli çayı çok kuvvetli bulanlar alttaki büyük çaydanlıktaki kaynar sudan yararlanarak istedikleri kadar hafifletebilirler. (Fas'lılar su katmadan içmektedirler). Demlikteki naneli çay suyu bitince içindeki artık atılmaz. Buna 1 kaşık çay, dört-beş yaprak taze nane ve isteğe uygun şekerle kaynar su katıp yeniden demlemeli ve böylece servis yapmalı. Demliğin dibindeki artıklar bir hayli çoğalınca kadar atılmaz. Her defasında bir miktar çayla nane ve şeker katılır.
