



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARAGUAY'DA ÇAY SERVİSİ

Demlik olarak kurutulmuş su kabağı, bölgede yetişen sert kabuklu meyvelerin kurutulmuş kabukları, gümüş, cam veya uygun metal kaplar tecih edilir. Bu kaplar 'mate' olarak adlandırılır. Demlemeden önce kap ~ 65oC'lik bir suyla çalkalanır. Yerba mate denilen kurutulmuş çay yaprakları kaba konur. Çay üzerine kaynar vaziyette olmayan sıcak su dökülür. Bir iki dakika demlemeye bırakılır. Çay içimi bombilla denilen çubuklarla olur. Bu çubuklar yaprakların ağza girmesine engel olur. Hazırlanan deme konulmadan önce bombilla 85oC civarında sıcak su ile çalkalanması gerekmektedir. Genellikle sade olarak içilmekle beraber, isteğe göre süt, şeker veya limon ile farklı bir lezzet katılarak servis edilebilir.
