



ŞEFTALİLİ BUZLU ÇAY

3 adet şeftali
1 su bardağı toz şeker
5-6 adet poşet çay
2 adet limon
10 su bardağı su
Yarım demet nane
Servis için:
Buz
Nane yaprağı
Dilimlenmiş limon

Sekiz su bardağı suyu kaynatıp içine çayları atıyoruz, 30 dakika sonra çay poşetlerini çıkıyoruz. Şeftalilerin kabuklarını soyup elma dilimi doğruyoruz, kalan su ve toz şekerle birlikte yumuşayınca kadar pişiriyoruz. Bir adet limonun suyunu sıkıp diğer limon ile birlikte kabuklarıyla dilimliyoruz. Çayı sürahiye alıp üzerine şeftalileri, limon suyunu, limon dilimlerini ve nane yapraklarını koyuyoruz. Buzdolabında bir gece bekletip buz, limon ve taze nane yaprakları ile servis ediyoruz.

