



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL ÇAYIN HAZIRLANMASI

Yeşil çayın hazırlanması farklıdır. Öncelikle siyah çayda olduğu gibi uzun süre bir demleme olayı söz konusu değildir. Çay suyu çok iyi şekilde kaynatılır. Su, kullanım esnasında içilebilecek sıcaklıkta olmalı, kaynar olmamalıdır. Çünkü yeşil çay yaprağı çok ince yapılı olduğu için yaprağa zarar verebilir. Demlikte veya fincanda hazırlanabilir.

- Yeşil çay hazırlamak için, porselen demliğe her bardak için bir çay kaşığı oranında yeşil çay koyunuz.
- Yeşil çayı koymuş olduğunuz demliğe, daha önce kaynattığınız taze suyu ekleyiniz.
- Yeşil çayın demlenmesi için 3 4 dakika bekleyiniz.
- Demlediğiniz yeşil çayı hazırladığınız bardaklara süzerek servis yapınız.

Fincanda yeşil çay hazırlığı ise şöyledir: Fincanın içerisine daha önceden ısıtılarak hazırlanan su konulur. Suyun üzerine yeşil çay yaprağı ilave edilir. 3 4 dakika bekletilerek çayın demlenmesi sağlanır. Yeşil çay yaprakları çıkarılarak çay hazırlanmış olur.
