



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZAHTER ÇAYI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

1,2 litre su
3 tatlı kaşığı zahter

Suyu tencerede kaynatın.
İnce bir süzgeci derin bir kabın üzerine yerleştirin.
Süzgece koyduğunuz zahterin üzerinden kaydattığınız suyu geçirerek çayını yapın.

Not: Zahter çayı hazım için birebir kabul edilir. Özellikle Güneydoğu bölgesinde bol kepçe yemeklerle dolu bir sofraya veya kebab keyfinden sonra içilen bir iki bardak zahter mideyi yatıştırır, hazmı kolaylaştırır. Bir tür yabani kekik türü olan zahter son derece keskin bir tada sahiptir. Bu yüzden son derece kısa demlenmelidir, aksi takdirde acılaşır.

