



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENCEFİLLİ KOMBU ÇAYI

3 yemek kaşığı siyah çay
1/2 adet limon
1 ince dilim zencefil
3/4 su bardağı toz şeker
1,5 litre su
1 adet kombu mantarı

Siyah çay yıkanıp geniş bir kaseye alınır. Şeker ilave edilir. Şeker eriyene kadar karıştırılır. Oda sıcaklığında dinlendirilir. İyice dinlenmiş demini almış şekerli çay kavanoza eklenir. Kombu mantarı ilave edilir. 10 gün oda sıcaklığında 10 gün havadar ortamda fermente edilir. 21. günün sonunda zencefil ve limon ilave edilir.

