



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDEÇAL ÇAYI

2 çay kaşığı öğütölmüş zerdeçal
1,5-2 bardak su
1 ya da yarım çay kaşığı zencefil
İstek doğrultusunda bal, limon ve meyveler

Bir demlikte su 100 derece sıcaklık ile kaynatılmalıdır.
Suyun kaynama işlemi tamamlandıktan sonra içine zerdeçal ve zencefil eklenir.
15 dakika beklenip su ile karışması ve suya rengini vermesi sağlanır.
Demleme işlemi tamamlandıktan sonra süzgeçten geçirilerek bardağı konur ve hafif soğuması beklenir.
Tat olarak beğenilmediğı taktirde içine meyve, bal ya da limon katılabilir.
