

# Bee's Knees

Toplam 8 dk

Hazırlama - Pişirme 0 dk

1 kişilik

Kolay

~165 kcal

Açılış 1/10

Bee's Knees, cinin ardından aromaları bal şurubu ve limonla yumuşatan ferah bir ekşi kokteyldir.

## Malzemeler

- 60 ml Cin
- 25 ml Limon suyu
- 20 ml Bal şurubu
- 1 su bardağı Buz

## Yapılışı

1. Karşılıklı başlamadan bardağı soğutun, aromaları 15 dakika bekletip dengeli kalsın.
2. Cin, limon suyu ve bal şurubunu shaker'a alın.
3. Karşılıklı buzla 12 saniye çalkalayın bal şurubu tamamen açılışın.
4. Soğuk bardağa ince süzün, köpük yüzeyde kalsın.

### PÜF NOKTASI

Bal aynı miktarda sıcak suyla açıldığında bal shakerda topaklanır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğutulmuş coupe kadehte, üstüne limon kabuğu sıcak servis edin.