

Boulevardier

Toplam 5 dk

Hazırlık - Pişirme 0 dk

1 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış 1/10

Paris'te viskiyle ağrıyan negroni kuzeni; kampari acı tatlı vermutla yuvarlanır.

Malzemeler

- 45 ml Viski
- 30 ml Kampari
- 30 ml Tatlı vermut
- 1 su bardağı Buz
- 1 adet Portakal kabuğu

Yapılı

1. Viski, Kampari, tatlı vermut, buz ve portakal kabuğunu ölçüp karıştırma bardağına hazırlayın.
2. Viski, Kampari ve tatlı vermutu ekleyip 20 saniye karıştırın.
3. Soğuyan karışım buzlu ya da soğutulmuş bardağa ince süzün.
4. Portakal kabuğunu üstüne sıkıp bardağa bırakın.

PÜF NOKTASI

Karıştırma bardağıyla soğutun; içki berrak ve güçlü kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Portakal kabuğu yağlatın.