

Erzsebet Sour

Toplam 6 dk

Hazırlama - Pişirme 0 dk

2 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 1/10

Erzsebet Sour, kayısı likör dokunuşunu viski ve limonla buluşturarak güçlü, dengeli ve keyifli bir kokteyl kurar.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Viski
- 0.3 su bardağı Kayısı likörü
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 su bardağı Buz

Yapılışı

1. Bardağı buzla doldurun.
2. Vermut, limon suyu ve şurubu shaker'a alıp 10 saniye çalkalayın.
3. Karıştırıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Likörü ölçülü kullanmak kokteylde gereksiz tatlı tonlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Buz dolu shaker'da çalkaladıktan sonra süzerek yüksek bardakta sunun, üstüne kabuk rendesi düşürün.