

# Hibiscus Paloma

Toplam 6 dk

Hazırlık - Pişirme 0 dk

2 kişilik

Kolay

~148 kcal

Açılış 1/10

Hibiscus paloma, tequila, hibiscus şurubu ve greyfurtla karıştırılarak yapılan, ferah ve Meksika akşamına uygun bir kokteyl yapar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı tequila
- 0.5 su bardağı hibiscus şurubu
- 1 su bardağı greyfurt suyu
- 0.5 su bardağı soda
- 1 su bardağı buz

## Yapılış

- Karıştırmadan bardağı soğutun, aromalar ısınmadıkça dengede kalsın.
- Bardığı taze buzla doldurun, içecek ısınmasın.
- Sıvıları iyice 8 saniye karıştırın, tatlar birleşsin ama buz fazla erimesin.
- Kokteyli bekletmeden servis edin, kremi doku ayrışmasın böylece buz erirse denge bozulmasın.

### PÜF NOKTASI

Greyfurt suyunu taze sıklıkla kokteylin acı-tat dengesini belirginleştirir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Bol buzla servis edin, bardığı greyfurt dilimiyle tamamlayın.