Mai Tai

Toplam 5 dk · Hazırlık 5 dk · Pişirme 0 dk · 1 kişilik · Kolay · ~260 kcal · Açlık barı 1/10

Tiki barların romu, lime ve badem şurubuyla kurduğu tropik ama dengeli klasiği.

Malzemeler

- 60 ml Rom
- 25 ml Lime suyu
- 15 ml Portakal likörü
- 15 ml Badem şurubu
- 1 su bardağı Buz

Yapılışı

1. Bardağı buzla 1 dakika soğutun, servis anında sulanmaması için buzu boşaltın.
2. Sıvı malzemelerini shaker'a alın, orgeat dipte kalmasın.
3. Kare şekilli buzla 12 saniye çalkalayın, rom ve narenciye birleşsin.
4. Karışımı kırık buz dolu bardağa süzün, tropik aroma soğuk kalsın.
5. Yüzeyini kontrol edin, köpük veya katman bozulmadan masaya çıkarın.
6. Süslemesini ekleyip bekletmeden servis edin, buz erirse denge sulanır.

PÜF NOKTASI

Badem şurubunu ölçülü kullanın, lime asidinin önüne geçmemeli.

SERVIS ÖNERISI

Kırık buz ve nane dalıyla servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş