

# Narenciyeli Rakı Spritz

Toplam 6 dk

Hazırlık - Pişirme 0 dk

2 kişilik

Kolay

~172 kcal

Açılış 1/10

Adana usulü narenciyeli rakı spritz, rakı portakal ve limonla buluşturarak ferah içimli bir kokteyl yapar.

## Malzemeler

- 0.5 su bardağı Rakı
- 0.5 su bardağı Portakal suyu
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.8 su bardağı Soda
- 1 su bardağı Buz

## Yapılış

- Karışımın başlamadan bardağı soğutun, aromalar ısınmadıkça dengede kalsın.
- Bardığı taze buzla doldurun, içecek ısınmasın.
- Rakı portakal suyu ve limon suyunu ekleyip 8 saniye karıştırın narenciye rakı yayılsın.
- Soda ile tamamlayıp soğuk servis edin, böylece buz erirse denge bozulmasın.

### PÜF NOKTASI

Narenciye suyunu önceden soğutmak bardağa fazla buz yüklemeyi dengeli serinlik verir.

### SERVİS ÖNERİSİ

İnce portakal dilimleriyle soğuk servis edin.