

Adana Şalgamlı Narenciye Smash (Modern Kokteyl)

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

2 kişilik

Kolay

~158 kcal

Açılış 11/10

Adana Şalgam Suyu Türk Patent coğrafi işaret tescilli (CI 53, 2003 mahreç) bir Adana ürünüdür ve klasik kullanımla kebab yanıtacaktır. Bu tarif şalgam suyunu portakal ve votkayla buluşturan modern bir bar yorumudur, Adana mutfak kanonunda yer alan geleneksel bir içecek değildir. Tuzlu ekşi denge cesur bir operatif sunar.

Malzemeler

- 100 ml Şalgam suyu
- 100 ml Portakal suyu
- 80 ml Votka
- 1 su bardağı Buz
- 1 adet Acı biber dilimi (opsiyonel)
- 0.5 çay kaşığı Tuz (bardak kenarına opsiyonel)
- 1 adet Limon dilimi

Yapılış

1. Servis bardağını buzdolabında 10 dakika soğutun.
2. Opsiyonel: bardak kenarına limon dilimiyle nemiendirip tabaktaki tuza bandırın (margarita pattern).
3. Shaker'a şalgam suyu, portakal suyu, votka ve buzu koyup 10 saniye sertçe çalkalayın.
4. Karşılıklı olarak soğutulmuş bardağa boşaltın üstüne 2-3 küp taze buz ekleyin.
5. Acı biber dilimi ve portakal kabuğuyla süsleyip hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Acı şalgam kullanıyorsanız biber dilimini atlayın şerhlik dengesi zaten yerinde. Alkolsüz versiyon için votkayı 80 ml gazozla değiştirin, smash'in ferahlığı korunur.

SERVIS ÖNERİSİ

Adana kebabı veya çiğ köfte yanıtında şoğuk meze tabağıyla highball bardakta ikram edin.