

# Sangria

Toplam 135 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~160 kcal

Açılış 11/10

İspanya'nın meyveli şarap kasesi; portakal, elma ve tarçınla kalabalık sofralara serinlik getirir.

## Malzemeler

- 750 ml Kırmızı şarap
- 80 ml Brendi
- 1 adet Portakal
- 1 adet Elma
- 1 adet Tarçın çubuğu

## Yapılış

1. Portakal ve elmayı ince dilimleyip sürahiye alın.
2. Kırmızı şarap, brendi ve tarçın çubuğunu ekleyin.
3. Sürahiyi buzdolabında 2 saat bekletin, meyve aroması şaraba geçsin.
4. Servis öncesi tadım kontrol edin ve gerekirse buz ekleyin.
5. Meyve dilimleriyle soğuk servis edin.
6. Sangria bardağını peçeteyle temizleyin, aroması kaçmadan soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Meyveleri şarapta en az 2 saat bekletin; aroma içeceğe geçer.

### SERVIS ÖNERİSİ

Bol buzla servis edin.