

Üzüm Şirali Fesleğen İçeceği

Toplam 40 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~48 kcal

Açılış 1/10

Üzüm şirali fesleğen içeceği, hasat zamanının tatlı şirali taze fesleğen ve limonla buluşturan serinletici bir yaz içeceği. Üzümün doğal tatlı limonla dengelendiğinde ferahlatıcı hafif bir lezzet ortaya çıkar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Üzüm şirali
- 2 su bardağı Su
- 6 yaprak Fesleğen
- 1 su bardağı Buz
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Bal (opsiyonel)

Yapılı

1. Fesleğen yapraklarını kaynar suyunuzda hafifçe ovun; aromasını çıkarın.
2. Sürahide üzüm şirali ve limon suyunu karıştırın.
3. Tatlı kontrol edin; üzüm şirali tatlıysa bal ekleyip eriyene kadar karıştırın.
4. Fesleğen yapraklarını ekleyip buzdolabında en az 30 dakika dinlendirin; aromalar suya geçsin.
5. Servis öncesi bardaklara buz koyup içeceği süzerek dökün, üzerine taze fesleğen yaprağı bırakın.

PÜF NOKTASI

Fesleğeni asla sıcakta doğramayın; yapraklar kararır ve acılaşır. Avuçta hafifçe ovmak veya elle yırtmak doğru teknik. Üzüm şirali taze şirali doğal pastörize hazırlanmış farklıdır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak yaz öğleden sonralarında bol buzla, dilerseniz cam sürahide ince limon dilimleriyle servis edin.