

Vişneli Vermut Kokteyli

Toplam 5 dk

Hazırlık 1 dk · Pişirme 0 dk

2 kişilik

Kolay

~148 kcal

Açlık bar 1/10

İstanbul vişneli vermut kokteyli, vermutu vişne ve turuncu aromasıyla karıştırılarak şehir akşamına uygun, serin ve zarif bir içki sunar.

Malzemeler

- 1 su bardağı 100 ml Vermut
- 0.5 su bardağı Vişne suyu
- 1 şerit Portakal kabuğu
- 1 su bardağı Buz

Yapılışı

- Bardakla buzla 1 dakika soğutun, servis anında kullanılmaya hazır buz boşaltın.
- Bardakla taze buzla doldurun, içecek 15 saniye bekletin.
- Vermut ve vişne suyunu buzun üstüne ekleyin.
- Portakal kabuğuyla servis edin, yağ aromasını yüzeye çıkarın.
- Süslemesini ekleyip bekletmeden servis edin, buz erirse denge bozulmaz.

PÜF NOKTASI

Bardakla önceden soğutmak kokteylin aromatik yapısını daha temiz taşımaya yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Kışın genişçe bir bardakta, üstüne taze meyve veya otlardan bir tutamla sunun.