

Zencefilli Ihlamur

Toplam 12 dk

Hazırlık - Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~20 kcal

Açılış 1/10

Zencefilli Ihlamur çiçeği demle kök aromayı birleştirip kış akşamlarına hafif ve rahatlatıcı bir fincan sunar.

Malzemeler

- 1 yemek kaşığı Ihlamur
- 12 gr Taze zencefil
- 1 adet Limon
- 500 ml Su

Yapılış

- Taze zencefilli soyup ince dilimler halinde keserek aroma için hazırlayın.
- Zencefilli 5 dakika suda kaynatın.
- Ihlamuru ekleyip 3 dakika demleyin ve limonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Ihlamuru kaynatmak yerine demlemek, kokusunu daha temiz korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak iken limon dilimiyle bekletmeden servis edin.