



Baharatlı Sıcak Elma Şarabı

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	10 Dak.
Piştirme	20 Dak.
süresi	
Porsiyon	6

Soğuk kış günlerinde içinizi ısıtan bir lezzet: Bu sıcak elmalı punch kokteyli elma, tarçın, karanfil ve taze zencefil lezzetlerini mükemmel bir şekilde baharatlandırılmış, alkolsüz bir içecekte birleştiriyor. Huzurlu kış akşamları veya güne enerjik bir başlangıç yapmak için alkolsüz ama lezzet dolu bir tat!

Malzemeler

- 1 l elma suyu
- 200 ml su
- 1 çubuk tarçın
- 3 Karanfil
- 3 Yıldız anason
- 3 cm Zencefil, dilimlenmiş
- 2 bir paket Earl Grey çayı
- 1 Portakal, ince dilimler halinde
- 2 yk akçaağaç şurubu
- 1 limon, suyu
- 1 Elma, ince dilimler halinde

Hazırlama

Elma suyu ve portakal dilimleri dahil tüm malzemeleri bir tavaya koyun ve kaynama noktasına gelene kadar ısıtın. Tavanın altını kısın ve yaklaşık 5 dakika demlemeye bırakın, çay poşetini tavadan alın. Akçaağaç şurubunu ve limon suyunu ekleyin ve 5 dakika daha demlemeye bırakın. Hazırladığınız elma suyunu bir süzgeçten geçirerek bardaklara dökün ve elma dilimleriyle süsleyin.





İpuçları

Alkolle hafif, aromatik bir görünüm elde etmek için servis yapmadan önce biraz Calvados veya votka karıştırın.

Aksesuar

Yaklaşık 200 ml hacimli 6 bardak

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 16.12.2024

