



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

MASALALI ÇAY



1 litre süt
1 tatlı kaşığı siyah çay
1 çorba kaşığı toz şeker
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı toz zencefil
Yarım çay kaşığı zerdeçal
3-4 adet kakule
2-3 adet karanfil

- # Küçük bir tencereye süt, konur, ateşe yerleştirilir. Isınana kadar beklenir.
- # Süt ısınıp kabarmaya başlayınca şeker ve siyah çay eklenir. 2-3 dakika pişirilir.
- # Sonra karanfil ve kakuleler kırılarak ilave edilir.
- # Tarçın, zerdeçal, zencefil ve tarçın da katılır. Karıştırarak bir kaç dakika daha pişirilir.
- # Ateşten alınır. Üzeri kapatılır. 5 dakika demlendirilir.
- # Süzgeçten geçirerek fincanlara doldurulur.

Not: Masalalı Çay Hindistan'ın geleneksel içeceği. Ne kadar çok demlendirilirse o kadar koyu olur.