

Sıcak arap

Ingrédients

- 75cl sıcak arap için:
- 75cl kırmızı arap
- 130g toz eker
- 2 yemek kaşığı toz tarçın
- 1 çubuk tarçın
- 2 yıldız anason
- 1 tatlı kaşığı toz karanfil
- 15g taze doğranmış zencefil
- 1 tatlı kaşığı toz muskat

Préparation

1. Noel (ve Noel pazarları) denilince genellikle sıcak arap akla gelir!
2. Evde keyifle yapabileceğiniz, bol baharat ve narenciye içeren klasik tarifim Hazırlama süresi: 10 dakika + 30 ila 60 dakika piirme süresi sıcak arap için: Malzemeler: kırmızı arap toz eker Bir limon ve bir portakalın kabukları 2 yemek kaşığı toz tarçın 1 çubuk tarçın 2 yıldız anason 1 tatlı kaşığı toz karanfil taze doğranmış zencefil 1 tatlı kaşığı toz muskat Tarif: Tüm malzemeleri büyük bir tencereye / küçük bir tencereye koyun (limon ve portakal kabukları foto raftaki gibi iri parçalar halinde kesilebilir, karışım her halükarda süzülecek) ve hepsini kaynamaya getirin.
3. Sonrasında, ateşi en düşük seviyeye getirin ve 30 dakika ile 1 saat arasında demlemeye bırakın.
4. Sıcak arabı süzün, bir dilim portakal ile servis edin ve tadını çıkarın!