

Yoğun aromasıyla dikkat çeken bitki çaylarını aynı zamanda soğuk olarak tüketebilirsiniz. Yazın sıcak havalarda serinlemek ve lezzetli çay keyfinizi yaşayabilmek için çeşitli çay türlerinden faydalanabilirsiniz. Doğal lezzetiyle dikkat çeken bitki çayları ile birbirinden farklı tarifleri denemeye başlayabilirsiniz.

Çay denildiği zaman aklınıza yalnızca sıcak olarak tüketilen içecekler geliyorsa mutlaka soğuk çayları denemelisiniz. Sıcak havalardaki en popüler içeceklerden olan soğuk çaylar lezzetli olduğu kadar faydalı olan yapılarıyla da dikkat çekenler arasında yer alır.

Kısaca Konu Başlıkları



- Buzlu Limonlu Yeşil Çay
- Buzlu Matcha Çayı
- Buzlu Hibiskus Çayı

Buzlu Limonlu Yeşil Çay

Serinletici ve sağlıklı olan buzlu limonlu yeşil çay tarifi ile sıcak günlerde formunuzu korumaya devam edebilirsiniz. Yeşil çay, limon ve buz ile hazırlayabileceğiniz bu çay oldukça lezzetli yapısıyla dikkat çekenler arasındadır. Tarifi hazırlayabilmek için ilk olarak yeşil çayı normal bir şekilde demlemeli daha sonra demlediğiniz çayın içerisine limon sıkmalısınız. Son olarak içerisine buz ilave edebilirsiniz. Görsel olarak daha hoş bir görünüm elde etmek isterseniz bardağın kenarlarını da limonlarla süsleyebilirsiniz.

Buzlu Matcha Çayı

Diyet listelerinde de kendisine yer bulabilen matcha çayını soğuk olarak tüketebilirsiniz. Hazırlaması son derece pratik olan buzlu matcha çayını sevdiğinizle de paylaşabilirsiniz. Yeterli miktardaki matcha çayını bir fincan sıcak su içerisine ilave ettikten sonra çırpabilirsiniz. Hemen ardından buz dolu bardak içerisine çayınızı dökebilirsiniz. Böylelikle buzlu matcha çayını tüketmeye başlayabilirsiniz.

Buzlu Hibiskus Çayı

İran'ın eşsiz aromaya sahip çayları arasındaki hibiskus çayını en lezzetli şekilde tüketebilirsiniz. İçerisine buz ekledikten sonra sıcak yaz aylarının kurtarıcısı haline getirebileceğiniz hibiskus çayı birçok farklı şekilde hazırlanabilir. Bu özel çayı hem kendiniz hem de dostlarınız için demleyebilirsiniz. Hibiskus çayınızı klasik bitki çayı formunda demleyerek işe başlayabilirsiniz. İstersen French press yardımıyla veya çay süzgeciyle demleme işlemi pratik hale getirebilirsiniz. Daha sonra demlediğiniz çaya aroma verebilmesi için limon dilimlerini ekleyebilirsiniz. Son adıma geldiğiniz zaman dilediğiniz miktarda buz ilave edebilir ve çayınızı servise hazır hale getirebilirsiniz.

Soğuk çayları hazırlarken hepsine buz ilave etmenize gerek yoktur. Buz miktarı ve çayların demlenme şekilleri damak zevkinize göre değişiklik gösterebilir. Burada önemli olan doğru ürünleri seçmeniz gerektiğidir. **Bitkisel çaylar** arasında seçim yapmakta zorlanıyorsanız doğal içeriği ile dikkat çeken seçeneklere Hayfene güvencesi ile ulaşabilirsiniz. Böylelikle sizler de sıcak havalarda serinleyebilmenizi sağlayabilecek en özel ve en lezzetli çay çeşitlerine güvenilir bir şekilde sahip olabilirsiniz.

- [Facebook'ta paylaşmak için tıklayın \(Yeni pencerede açılır\)](#)

Bu PDF içerik [Dilimiz.Gen.Tr](#) sitesine aittir ve farklı bir web sitesinde tıklanabilir kaynak link verilmeden paylaşılması / görüntülenmesi yasaktır.

- [Twitter üzerinde paylaşmak için tıklayın \(Yeni pencerede açılır\)](#)
- [WhatsApp'ta paylaşmak için tıklayın \(Yeni pencerede açılır\)](#)
- [Pinterest'te paylaşmak için tıklayın \(Yeni pencerede açılır\)](#)
- [Tumblr'da paylaşmak için tıklayın \(Yeni pencerede açılır\)](#)
- [Reddit üzerinde paylaşmak için tıklayın \(Yeni pencerede açılır\)](#)
- [LinkedIn üzerinden paylaşmak için tıklayın \(Yeni pencerede açılır\)](#)
- [Yazdırmak için tıklayın \(Yeni pencerede açılır\)](#)