

આઈસ ટી

આઈસ ટી એ કોલ્ડ ટીનું એક સ્વરૂપ છે. એ ગ્લાસમાં બહુ બધા બરફના ટુકડા સાથે સર્વ કરવામાં આવે છે. સામાન્ય રીતે બ્લેક, ગ્રીન અથવા હર્બલ ટીના મિશ્રણમાં ફ્રૂટ જ્યુસ, સ્વીટનર્સ, ફ્રેશ ફ્રૂટની સ્લાઈસ નાખી બનાવવામાં આવે છે. 21 મેએ 'ઈન્ટરનેશલ ટી ડે' છે તો આવો બનાવીએ મસાલેદાર ચાને બદલે ગરમીમાં રાહત આપતી આઈસ ટી...



મેંગો આઈસ ટી

સામગ્રી

1 લિટર પાણી
6 નંગ બ્લેક ટી બેગ
3-4 નંગ કેરી
1 કપ ખાંડ
500 ML પાણી
2 નંગ લીંબુ

રીત

- » એક ગ્લાસ જરમાં એક લિટર ગરમ પાણી લઈ તેમાં ટી બેગ નાખો. હલાવી થોડી વાર રાખી ટી બેગ કાઢી લો.
- » કેરીને ઘોંચ, છોલી પલ્લ કાઢો.
- » એક પેનમાં મેંગો પલ્લ, ખાંડ અને પાણી મિક્સ કરો. તેમાં લીંબુનો રસ નાખી ગેસ પર થોડી વાર થવા દો. મેંગો જ્યુસને ગાળી બ્લેક ટીના મિશ્રણમાં નાખી મિક્સ કરી ચિલ્ડ કરો.
- » ચિલ્ડ મેંગો આઈસ ટી ગ્લાસમાં કાઢી બરફ નાખો.
- » લીંબુની સ્લાઈસ અને ફુદીનાથી ગાર્નિશ કરી સર્વ કરો.

કોકમ આઈસ ટી



સામગ્રી

5-6 ટુકડા સૂકા કોકમ
2 ડાખળી ફુદીનો
1 ટીસ્પૂન ચાપતી
1/2 ટીસ્પૂન શેકેલો જીરા પાવડર
1/4 ટીસ્પૂન મરી પાવડર
1/4 ટીસ્પૂન સંચળ
2 ટીસ્પૂન મધ
7-8 ક્યુબ બરફ

રીત :

- » કોકમને 1/2 કપ ગરમ પાણીમાં પલાળી દો. ચાને 1 કપ પાણીમાં ઉકાળો અને પછી તેને એકદમ ઠંડી કરો. તમે ચાપતીને બદલે ગ્રીન અથવા બ્લેક ટી બેગ પણ લઈ શકો.
- » ત્યાર બાદ પલાળેલા કોકમ, મરી, સંચળ, જીરુને મિક્સર જરમાં લઈ તેનો જ્યુસ બનાવો. પછી તેને ગાળીને ઠંડું થવા દો.
- » સર્વિંગ ગ્લાસમાં મધ, સમારેલાં ફુદીનાનાં પાન અને બરફ નાખો. તેના પર ચાનું પાણી અને કોકમનો રસ રેડો. ફુદીનાથી ગાર્નિશ કરી સર્વ કરો.



એપલ મિન્ટ આઈસ ગ્રીન ટી

સામગ્રી

450 ML પાણી
3 બેગ પાર્લનેપલ ગ્રીન ટી
500 ML પાણી
10-15 પાન ફુદીનો
1 ટીસ્પૂન લીંબુનો રસ

2-3 ટેબલસ્પૂન મધ

1 કપ ચિલ્ડ એપલ જ્યુસ
જરૂર મુજબ બરફના ટુકડા

ગાર્નિશિંગ માટે

1 નંગ લીંબુની સ્લાઈસ
2-3 નંગ સફરજનની સ્લાઈસ
ફુદીનાનાં પાન

રીત

- » એક પેનમાં પાણી ઉકાળી ગેસ બંધ કરી દો. તેમાં ટી બેગ નાખી 4-5 મિનિટ રહેવા દો.
- » એક પેનમાં પાણી ઉકાળો. તેમાં ફુદીનાનાં પાન નાખી મિક્સ કરી ધીમા તાપે એક મિનિટ થવા દઈ પછી ગાળી લો. તેમાં લીંબુનો રસ અને મધ નાખી મિક્સ કરી ઠંડું થવા દો. આ મિન્ટ સિરપ તૈયાર થયું. એક જગમાં તૈયાર કરેલી ગ્રીન ટી, સફરજનનો જ્યુસ, ફુદીનાનું સિરપ મિક્સ કરો.
- » સર્વિંગ ગ્લાસમાં બરફના ટુકડા, લીંબુ-સફરજનની સ્લાઈસ અને તૈયાર કરેલું મિશ્રણ રેડી મિક્સ કરો.
- » ફુદીનાનાં પાનથી ગાર્નિશ કરી સર્વ કરો.

થાઈ આઈસ ટી

સામગ્રી

2 કપ પાણી
1 ટેબલસ્પૂન ચા પત્તી
1/4 ટીસ્પૂન ઓરેન્જ ફૂડ કલર
1 નાનો ટુકડો તજ
1 નંગ એલચી

1 નાનો ટુકડો સ્ટાર

અનીસ
1 નાનો ટુકડો આમલી
1/2 કપ ખાંડ
1 કપ દૂધ
1/4 કપ કન્ડેન્સ મિલ્ક
આઈસ ક્યુબ્સ

રીત

- » એક પેનમાં પાણી ઉકાળો. ફલેવર માટે તેમાં એકદમ ઓછી માત્રામાં તજનો ટુકડો, 2-3 ઘાણા એલચી, દગડના ફૂલનો ટુકડો, થોડી સ્વીટ આમલી અને ચાની પત્તી નાખી ઉકાળો.
- » તેમાં ખાંડ અને ઓરેન્જ ફૂડ કલર નાખી મિક્સ કરી ગેસ બંધ કરો.
- » ચાના મિશ્રણને એક ગ્લાસ જરમાં ગાળી ઠંડી કરો.
- » સર્વિંગ ગ્લાસમાં બરફના ટુકડા નાખો તેના પર ચાનું મિશ્રણ, ઠંડું દૂધ, કન્ડેન્સ મિલ્ક રેડી સર્વ કરો.

