

Ez a dokumentum kiegészíti a weboldalon található információkat, hiszen a nilgiri tea elkészítése számos módon lehetséges. Attól függően, hogy hagyományos indiai stílusban, modern változatban, kreatív italok formájában vagy akár desszertként szeretnéd fogyasztani, különféle elkészítési módok állnak rendelkezésre. A következőkben szeretnék bemutatni néhány izgalmas receptet a nilgiri tea felhasználásával.

Jeges Nilgiri Tea (Citrusos változat)

Hozzávalók:

- 2 teáskanál Nilgiri tea
- 250 ml víz
- 1-2 teáskanál méz vagy cukor
- Jégkockák
- Citrom- vagy narancsszeletek
- Friss mentalevelek

Elkészítés:

1. Forrald fel a vizet, majd áztasd benne a teát 3-5 percig.
2. Szűrd le, és édesítsd mézzel vagy cukorral.
3. Hagyd kihűlni, majd öntsd egy pohárba jégkockákra.
4. Díszítsd citruskarikákkal és mentalevelekkel.

Nilgiri Tea Latte

Hozzávalók:

- 1 teáskanál Nilgiri tea
- 150 ml víz
- 150 ml habosított tej
- 1 teáskanál vaníliakivonat (opcionális)
- Egy csipet fahéj a tetejére

Elkészítés:

1. Forrald fel a vizet, és áztasd benne a Nilgiri teát 3 percig.
2. Szűrd le, és öntsd egy pohárba.
3. Add hozzá a vaníliakivonatot, majd a habosított tejet.
4. Szórj a tetejére fahéjat, és élvezd a krémes italt.

Nilgiri Tea Desszert – Teás Puding

Hozzávalók:

- 1 csésze erős Nilgiri tea (2 teáskanál tea + 250 ml víz)
- 2 evőkanál cukor
- 2 evőkanál kukoricakeményítő
- 1 csésze tej
- Egy csipet vaníliakivonat

Elkészítés:

1. Készíts egy erős Nilgiri teát, és szűrd le.
2. Egy edényben keverd össze a cukrot, kukoricakeményítőt és a tejet.
3. Add hozzá a teát, és alacsony lángon főzd, amíg besűrűsödik.
4. Keverd bele a vaníliakivonatot, és öntsd kis poharakba.

Nilgiri Tea Smoothie

Hozzávalók:

- 1 csésze erős Nilgiri tea (hidegre hűtött)
- 1 banán
- 1/2 csésze görög joghurt
- 1-2 teáskanál méz
- Jégkockák

Elkészítés:

1. Készíts egy erős Nilgiri teát, és hűtsd le.
2. Turmixold össze a hideg teát, banánt, joghurtot és mézet.
3. Adj hozzá jégkockákat, és keverd krémesre.
4. Azonnal fogyaszd frissítő, tápláló itálnak.