
CAVA İLE YAPILAN KOKTEYL TARIFLARI



Bu tarifler, cava kullanarak farklı tatlar elde etmenizi sağlayacak lezzetli kokteyllerdir. İyi eğlenceler ve afiyet olsun!

CAVA İLE YAPILAN KOKTEYL TARIFLERİ

Cava Bellini

- 30 ml şeftali suyu
- 15 ml beyaz şarap veya şampanya
- 120 ml cava

Şeftali dilimi veya nane yaprağı (garnitür için)

Yapılışı: Bir şampanya kadehine şeftali suyu ve beyaz şarabı ekleyin.

Ardından cava ile doldurun. İsteğe bağlı olarak bir şeftali dilimi veya nane yaprağı ile süsleyin.



Bu tarifler, cava kullanarak farklı tatlar elde etmenizi sağlayacak lezzetli kokteyllerdir. İyi eğlenceler ve afiyet olsun!

CAVA İLE YAPILAN KOKTEYL TARIFLERİ

Kir Royale

- 10 ml siyah frenk üzümü likörü (crème de cassis)
- 120 ml cava
- Limon kabuğu spiral şeklinde (garnitür için)

Yapılışı: Bir şampanya kadehine siyah frenk üzümü likörünü ekleyin. Ardından cava ile doldurun. Limon kabuğu ile süsleyerek servis yapın.



Bu tarifler, cava kullanarak farklı tatlar elde etmenizi sağlayacak lezzetli kokteyllerdir. İyi eğlenceler ve afiyet olsun!

CAVA İLE YAPILAN KOKTEYL TARIFLERİ

Cava Mojito:

- 50 ml beyaz rom
- 20 ml taze limon suyu
- 12 yaprak taze nane
- 2 çay kaşığı toz şeker
- 60 ml cava
- Limon dilimi ve nane yaprağı (garnitür için)

Yapılışı: Bir kokteyl bardağına limon suyu, toz şeker ve taze nane yapraklarını ekleyin. Hafifçe ezerek karıştırın. Ardından beyaz romu ekleyin ve buz ile doldurun. Son olarak cava ile üzerini tamamlayın. Limon dilimi ve nane yaprağı ile süsleyerek servis yapın.



Bu tarifler, cava kullanarak farklı tatlar elde etmenizi sağlayacak lezzetli kokteyllerdir. İyi eğlenceler ve afiyet olsun!

CAVA İLE YAPILAN KOKTEYL TARIFLERİ

Cava Sangria:

- 1 şişe cava
- 60 ml portakal likörü (örneğin Cointreau veya Grand Marnier)
- 30 ml limon suyu
- 30 ml portakal suyu
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- Dilimlenmiş çeşitli meyveler (örneğin portakal, limon, elma, çilek, üzüm)
- Taze nane yaprakları

Yapılışı: Bir sürahiye portakal likörünü, limon suyunu, portakal suyunu ve toz şekerini ekleyin. İyice karıştırın. Ardından dilimlenmiş meyveleri ve taze nane yapraklarını ekleyin. Son olarak cava'yı ilave edin ve hafifçe karıştırın. Buz ile dolu bardaklara dökerek servis yapın.



Bu tarifler, cava kullanarak farklı tatlar elde etmenizi sağlayacak lezzetli kokteyllerdir. İyi eğlenceler ve afiyet olsun!

CAVA İLE YAPILAN KOKTEYL TARIFLERİ

Cava Martini:

- 45 ml votka
- 15 ml limon suyu
- 15 ml basit şurup (şekerli su)
- 60 ml cava
- Limon kabuğu spirali (garnitür için)
- Yapılışı: Bir kokteyl karıştırma kabına votka, limon suyu ve basit şurubu ekleyin. İyice karıştırın. Ardından karışımı bir kokteyl bardağına süzün. Üzerine cava'yı dökün ve hafifçe karıştırın. Limon kabuğu spirali ile süsleyerek servis yapın.



Bu tarifler, cava kullanarak farklı tatlar elde etmenizi sağlayacak lezzetli kokteyllerdir. İyi eğlenceler ve afiyet olsun!

CAVA İLE YAPILAN KOKTEYL TARIFLERİ

Cava Mimosa:

- 60 ml portakal suyu
- 30 ml portakal likörü (örneğin Cointreau)
- 120 ml cava
- Yapılışı: Bir şampanya kadehine portakal suyunu ve portakal likörünü ekleyin. Ardından cava ile doldurun. İsteğe bağlı olarak bir dilim portakal ile süsleyerek servis yapın.

