

Sıcak Şarap Tarifleri

2023



SICAK ŞARAP,
GENELLİKLE KIŞ
AYLARINDA İÇİLEN,
ILIK VE BAHARATLI
BİR İÇECEKTİR. BU
İÇECEK, GENELLİKLE
KIRMIZI ŞARAP,
BAHARATLAR VE
BAZEN MEYVE SUYU
İÇERİR

İÇERİĞİNDEKİ
MALZEMELER, DAMAK
ZEVKİNE GÖRE
DEĞİŐEBİLİR, ANCAK
GENELLİKLE TARÇIN,
KARANFİL, PORTAKAL
KABUĞU GİBİ
BAHARATLAR İÇERİR

Sıcak Şarap hazırlamak oldukça basittir. Genellikle, bir tencerede kırmızı Şarap ısıtılır ve içine baharatlar eklenir. Karışım, belirli bir süre boyunca kısık ateşte kaynatılmadan iyice karıştırılır.

Bu içecek sadece lezzetli değil, aynı zamanda sıcaklığıyla da içenizi ısıtır. Sıcak Şarap, özellikle soğuk kış günlerinde içilen bir içecek olup, aynı zamanda sosyal etkinliklerde veya özel günlerde de tercih edilebilir. Ayrıca, içeriğindeki baharatlar sayesinde hoş bir aromaya sahiptir, bu da içimi daha keyifli hale getirir.

Unutulmaması gereken bir diğer nokta, alkol içeren içeceklerin sorumlu bir şekilde tüketilmesidir. Keyifli bir deneyim için ölçülü tüketim önemlidir.

*From Mahzen26
with love*





SICAK ŞARAP YAPARKEN NELERE DİKKAT EDİLMELİDİR?

Sıcak Şarap yaparken dikkat edilmesi gereken bazı noktalar Őunlardır:

- Şarap t¼r¼: Sıcak Şarap için tercih edilecek Şarap t¼r¼n¼ seğerken, lezzet ve aroma özelliklerine dikkat etmelisiniz.
- Şarabı ısıtma yöntemi: Sıcak Şarap asla kaynamamalıdır, ęok kısa olsa da kaynatmayın. Şarabın lezzetini bozmamaya ve aşırı ısıtmamaya dikkat etmelisiniz.
- İğme sıcaklığı: Sıcak Şarap iğmek için ısıtılmıŐ Şarabın sıcaklığı önemlidir. Şarabı aşırı ısıtmamaya ve iğme sıcaklığına getirmeye dikkat etmelisiniz.
- İğme sırasında dikkat edilmesi gerekenler: Sıcak Şarap iğerken, ŐiŐenin etiketini okuyun ve iğeceğiniz Şarabın iğeriğini anlayın. Ayrıca, sıcak Şarap iğerken aşırı miktarda iğmemeye ve alkol¼n etkisi altında arağ kullanmamaya dikkat etmelisiniz.



KLASİK SICAK ŞARAP



4 porsiyon için malzemeler:

- 1 şişe kırmızı şarap
- 1 su bardağı su
- Yarım su bardağı bal veya pekmez
- 1 adet tarçın çubuğu
- 5-6 adet karanfil
- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş taze zencefil
- Birkaç dilim turunçgiller veya mandalinalar

Şarabı bir tencereye alın. Su, bal veya pekmez, tarçın çubuğu, karanfil ve zencefili ekleyin. Orta ateşte karışımı ısıtın, ancak kaynatmayın. Turunçgilleri veya mandalinaları ekleyin. Karışımı yaklaşık 15-20 dakika boyunca kısık ateşte ısıtın. Şeker iyice eriyene ve baharatlar lezzetini verene kadar karıştırın. Sıcak şarabı fincana veya bardağa dökün ve sıcak servis yapın.

Afiyet Olsun



BAHARATLI SICAK ŞARAP



4 porsiyon için malzemeler:

- 1 Şişe kırmızı Şarap
- 4 adet portakal dilimi
- 2 dilim kırmızı elma
- 2 adet yıldız anason
- 2 adet çubuk tarçın
- 10 adet karanfil
- 5 adet kakule
- 100 g esmer Şeker
- Yarım portakalın suyu
-

Şarabı bir tencereye alın. Toz Şeker, tarçın çubuğu ve karanfilleri ekleyin. Orta ateşte karışımı ısıtın, ancak kaynatmayın. Portakal suyunu ekleyin. İsteğe bağlı olarak portakal dilimlerini ekleyin. Karışımı yaklaşık 15-20 dakika boyunca kısık ateşte ısıtın. Şeker iyice eriyene ve baharatlar lezzetini verene kadar karıştırın. Sıcak Şarabı fincana veya bardağa dökün ve sıcak servis yapın.

Afiyet Olsun



PORTAKALLI SICAK ŞARAP



4 porsiyon için malzemeler:

- 1 Şişe kırmızı Şarap
- 1 su bardağı su
- Yarım su bardağı toz Şeker
- 1 adet tarçın çubuğu
- 5-6 adet karanfil
- 1 adet portakalın kabuğu (rendelenmiş veya dilimlenmiş)
- Birkaç dilim portakal (servis için)

Şarabı bir tencereye alın. Su, toz Şeker, tarçın çubuğu, karanfil ve portakal kabuğunu ekleyin. Orta ateşte karışımı ısıtın, ancak kaynatmayın. Karışımı yaklaşık 15-20 dakika boyunca kısık ateşte ısıtın. Şeker iyice eriyene ve baharatlar lezzetini verene kadar karıştırın. Sıcak Şarabı fincana veya bardağa dökün, üzerine birkaç dilim portakal ekleyin ve sıcak servis yapın.

Afiyet Olsun



MANDALINALI SICAK ŞARAP



4 porsiyon için malzemeler:

- 1 Şişe kırmızı Şarap
- 1 su bardağı su
- Yarım su bardağı bal
- 1 adet tarçın çubuğu
- 5-6 adet karanfil
- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş taze zencefil
- Birkaç mandalina dilimi (servis için)

Şarabı bir tencereye alın. Su, bal, tarçın çubuğu, karanfil ve zencefili ekleyin. Orta ateşte karışımı ısıtın, ancak kaynatmayın. Mandalina dilimlerini ekleyin. Karışımı yaklaşık 15-20 dakika boyunca kısık ateşte ısıtın. Şeker iyice eriyene ve baharatlar lezzetini verene kadar karıştırın. Sıcak Şarabı fincana veya bardağa dökün, üzerine mandalina dilimleri ekleyin ve sıcak servis yapın.

Afiyet Olsun



LEVON BAĞIŞ'IN SICAK ŞARAP TARİFİ



4 porsiyon için malzemeler:

- 1 şişe kırmızı şarap
- 1,5 su bardağı su
- Bir su bardağının dörtte üçü kadar esmer şeker
- 8-10 adet karanfil
- 2 tarçın çubuğu
- 1 adet portakal
- yarım limon
- 1 adet ayva

Önce, şarap hariç tüm malzemeleri bir tencereye koyuyoruz. Limonu ve portakalı sıkıp kabuklarını da suyun içine koyup, kıvamı neredeyse şerbet haline gelene kadar kaynatıyoruz. Bu kaynatma sırasında muhteşem bir koku bütün evinizi saracak. İyice kaynayan, artık şerbet kıvamına gelmiş olan karışıma şarabı ekliyoruz. Unutmayın, alkol sudan önce, 70 derece civarında kaynamaya, yani buhar olmaya başlar. Bu nedenle şarap ısındığında, kesinlikle kaynatmadan, ateşten almalısınız. Eğer biraz daha alkollü olsun isterseniz içine bir çay bardağı konyak ya da brendi koyabilirsiniz. İkisi de üzümünden yapıldığından, sıcak şarabın alkol seviyesini yükseltip, biraz da lezzet katacaktır.

Afiyet Olsun

MAHZEN₂₆



BAHARATLI GLÜHWEIN TARİFİ



4 porsiyon için malzemeler:

- 1 şişe kırmızı şarap
- 1 su bardağı su
- 1/2 su bardağı bal
- 2 adet tarçın çubuğu
- 8-10 adet karanfil
- 1 tatlı kaşığı taze rendelenmiş zencefil
- 1 adet portakalın suyu
- İsteğe bağlı: birkaç dilim taze zencefil

Şarabı bir tencereye alın. Su, bal, tarçın çubukları, karanfil ve taze rendelenmiş zencefili ekleyin. Orta ateşte karışımı ısıtın, ancak kaynatmayın. Karışımı yaklaşık 15-20 dakika boyunca kısık ateşte ısıtın. Şeker iyice eriyene ve baharatlar lezzetini verene kadar karıştırın. Portakal suyunu ekle yin ve birkaç dilim taze zencefil ekleyin (isteğe bağlı). Sıcak şarabı fincana veya bardağa dökün ve sıcak servis yapın.

Afiyet Olsun



İSKANDINAV USULÜ SICAK ŞARAP TARİFİ



4 porsiyon için malzemeler:

- 1 şişe dömisek (yarı tatlı) kırmızı şarap
- 2-3 yemek kaşığı şeker
- 300 gram kuru üzüm
- 50 gram soyulmuş badem
- 200 gram kuru incir
- 35 cl. Kanyak
- Biraz karanfil, bir çubuk tarçın

2-3 yemek kaşığı toz şeker tencerede ısıtılarak karamel haline getirilir. Şekerler kahverengileşince ocağın ateşi kısılır, şarap, badem, kuru üzüm, incir ilave edilir. Şarap kaynamaya başlayınca kadar karıştırılır. Bu arada tarçın ve karanfiller eklenir. Biraz daha kaynatılır, kanyak eklenip, servis edilir.

Afiyet Olsun



İSPANYOL' SANGRIA CALIENTE' TARIFI



4 porsiyon için malzemeler:

- 1 şişe kırmızı şarap
- 1 su bardağı su
- 1/2 su bardağı porto şarabı (isteğe bağlı)
- 1/4 su bardağı brandy veya rom
- 1 adet tarçın çubuğu
- 5-6 adet karanfil
- 1 adet portakal (dilimlenmiş)
- 1 adet limon (dilimlenmiş)
- 1/4 su bardağı toz şeker (isteğe bağlı)

Şarabı bir tencereye alın. Su, porto şarabı (varsa), brandy veya rom, tarçın çubuğu, karanfil, dilimlenmiş portakal ve limonu ekleyin. Orta ateşte karışımı ısıtın, ancak kaynatmayın. Karışımı yaklaşık 15-20 dakika boyunca kısık ateşte ısıtın. Şeker eklemeyi tercih ediyorsanız, şeker iyice eriyene kadar karıştırın. Sıcak sangriayı fincana veya bardağa dökün ve sıcak servis yapın.

Afiyet Olsun



FRANSIZ 'VIN CHAUD' SICAK ŞARAP TARIFI



4 porsiyon için malzemeler:

- 1 şişe kırmızı şarap
- 1 su bardağı su
- 1/2 su bardağı konyak veya brandy
- 1 adet tarçın çubuğu
- 5-6 adet karanfil
- 1 adet portakal (dilimlenmiş)
- 1/4 su bardağı toz şeker (isteğe bağlı)

Şarabı bir tencereye alın. Su, konyak veya brandy, tarçın çubuğu, karanfil ve dilimlenmiş portakalı ekleyin. Orta ateşte karışımı ısıtın, ancak kaynatmayın. Karışımı yaklaşık 15-20 dakika boyunca kısık ateşte ısıtın. Şeker eklemeyi tercih ediyorsanız, şeker iyice eriyene kadar karıştırın. Sıcak şarabı fincana veya bardağa dökün ve sıcak servis yapın.

Afiyet Olsun





SICAK ŞARABIN YANINDA NE YENİR?

TARÇINLI VE YA ZENCİFİLLİ
KURABIYE DE SICAK ŐARABINIZIN
YANINDA ÇOK LEZZETİBİRTERCİH
OLABİLİR.

KESTANE'KEBAP', KAVRULMUŐ
BADEM, ÇİKOLATA VE DİĞER
TATLILAR SICAK ŞARAP İLE
MÜKEMMEL ŞEKİLDE UYUMLUDUR.

PEKİ YA TUZLU LEZZETLER İLE
NASIL OLUR?

SICAK ŞARABIN YANINDA
PEYNİRLER VE ÇEŐİTLİ
KURUYEMİŐLER

TÜKETEBİLİRSİNİZ. SICAK
ŞARABIN YANINDA KAŐAR VE
HELLİM GİBİ SERT PEYNİRLER
TÜKETİLEBİLİR. BESLEYİCİ
KÜÇÜK ATIŐTIRMALIKLAR TATLI
İÇECEĞE BİR LEZZET ZİTLİĞİ VE
ALKOL İÇİN SAĞLAM BİR TEMEL
OLUŐTURUR. TUZLU KRAKERLER,
PEYNİRLİ ÇUBUKLAR, BAHARATLI
MUFFİN KEKLER, PİZZA
RULOLARI, SOSİSLER, JAMBON VE
PEYNİRLİ KRUVASANLAR, TART,
LAHANA TURŐUSU İLE PATATESLİ
ERİŐTE, TEREYAĞLI EKMEK VE
MİNİ KÖFTE SADECE BİRKAÇ
ÖNERİDİR. KÜÇÜK ATIŐTIRMALIK
VE PARTİ TARİFLERİNDEN İLHAM
ALIN!

Afiyet Olsun

