

A hand is shown squeezing a slice of lemon over a glass pitcher. The pitcher is filled with a red liquid, likely sangria, and contains several slices of orange and a sprig of rosemary. The background is dark and out of focus.

# SANGRIA

MAHZEN26

E-KITAP

The image shows two glasses of sangria on a wooden surface. The glasses are filled with a yellowish-orange liquid, likely wine or juice, and are garnished with fresh fruit including strawberries, pineapple slices, and orange slices. A sprig of fresh mint is also visible in each glass. A red straw is placed in each glass. The background is a warm, wooden surface with a diagonal grain pattern.

# Sangria nedir?

*Sangria, İspanya ve Portekiz kökenli bir içki olarak bilinmekte ve bu ülkeler ile Latin Amerika'da yaygın olarak tüketilmektedir.*

*Daha az kabul gören bir düşünceye göre ise ilk olarak Britanya kolonisi olduğu dönemlerde Antil adalarında içilmeye başlanmıştır.*





***Sangria adını İspanyolcada kan manasına gelen 'sangre'den alıyor.***

***Sangria'nın rengi şaraba bağlıdır. Kırmızı sangria kırmızı şarapla, beyaz sangria beyaz şarapla yapılır.***



*Sangria için  
Kullanılacak En İyi  
Şarap Nedir?*

# *Kırmızı Şarap*



*Sangria için en iyi kırmızı şarap önerimiz iyi asitli ve düşük tanenli, meyveli bir şaraptır. Kırmızı sangria için önerdiğimiz şarap üzümleri Çal Karası, Kaleceik Karası, Patkara ve Pinot Noir olarak sıralanabilir.*



## ***Kırmızı Sangria Tarifi***

- ***1 şişe kırmızı şarap***
- ***2 kaşık bal ya da şeker (tercihen az miktarda suda çözülmüş olarak)***
- ***Dilimlenmiş yarım portakal***
- ***Dilimlenmiş yarım elma***
- ***Dilimlenmiş bir limon***
- ***Yarım çay bardağı rom veya votka***
- ***Bir su bardağı gazoz 1 dilim tarçın çubuğu***
- ***Buz***



*Şaraba bal veya şeker eklenir ve karıştırılır. Dilimlenmiş meyveler ve rom veya votka ve tarçın çubuğu eklenir ve karıştırılır. Soğuyana kadar buzdolabına konulur. Servis edilmeden önce buz eklenir.*



# *Beyaz şarap*



*Beyaz Sangria için,  
Chardonnay, Pinot Grigio,  
Sauvignon Blanc veya yerli  
üzümlerden Emir, Narenciye  
iyi bir seçenek olabilir.*



## ***Beyaz Sangria Tarifi***

*1 şişe beyaz şarap*

*Yarım su bardağı brandy ya da rom*

*Yaklaşık 1 su bardağı meyve suyu (ananas,  
portakal ya da elma)*

*2-4 yemek kaşığı akçaağaç şurubu ya da bal*

*1-2 bardak kadar soyulmuş ve küçük küçük  
doğranmış meyve (portakal, elma, armut, vb.)*

*Tüm malzemeleri bir sürahinin içinde karıştırın.*

*Sürahinin üstünü kapatın ve servis yapmadan*

*önce 2-12 saat buzdolabında dinlendirin.*

*Dilerseniz beyaz sangria'nın içine taze fesleğen,*

*nane ya da çubuk tarçın ekleyebilirsiniz.*



*İyi bir Sangria yapmak için iki temel kural var. Bunlara dikkat ederseniz, çok lezzetli bir içki elde edeceğinizden emin olabilirsiniz. Birincisi, konsantre ya da benzer hazır meyve suları değil, taze sıkılmış meyve suyu kullanmak. İkincisi ise, meyvelerin ve alkolün en az iki saat, tercihen daha uzun bir süre beraber vakit geçirmelerini sağlamak.*