دستور تهیه موهیتو ؛ نوشیدنی کلاسیک کوبایی

29 مرداد 1404

موهیتو یا موخیتو نوعی نوشیدنی کلاسیک کوبایی است که از ترکیب نعناع، لیمو، شکر و آب گازدار تهیه می‌شود و بسیار انرژی‌زا و خنک کننده است.

موهیتو به دلیل غنی بودن کشور کوبا در زمینه نیشکر و مزارع نعناع در این کشور تولید شد و در سراسر دنیا محبوبیت پیدا کرد.

موهیتو خیار همان دستور تهیه موهیتو اصیل است با این تفاوت که ما خیار هم به آن اضافه کرده‌ایم تا طبع خنک بیشتری داشته باشد و این نوشیدنی برای رفع عطش در هوای گرم تابستان بسیار مفید است.

اگر دوست دارید یک نوشیدنی خنک و دلچسب را در منزل تهیه کنید.

مواد لازم برای تهیه موهیتو خیار

خیار: 4 عدد

نعناع تازه: یک مشت

لیمو ترش سبز: 1 عدد

لیمو ترش سنگی: 2 عدد

شکر: 3 قاشق غذاخوری

آب سرد: 3 لیوان

یخ: به میزان لازم

طرز تهیه موهیتو خیار

برای درست کردن این موهیتو خوشمزه ابتدا خیار را پوست و خرد کنید و همراه با نعناع تازه و شکر داخل دستگاه مخلوطکن بریزید. لیمو سبز را از وسط قاچ کنید و آب لیمو را روی مواد بریزید، سپس 1 لیوان آب سرد اضافه کنید و دستگاه را روشن کنید و یک دقیقه بزنید تا مواد به صورت یکدست با هم میکس شوند.

در مرحله بعد مواد مخلوط شده را از صافی رد کنید و آب صاف شده را داخل پارچ بریزید.

لیمو ترش‌های سنگی را به صورت ورقه‌ای خرد کنید. یک عدد خیار هم خرد کنید و داخل پارچ بریزید، سپس دو لیوان آب سرد و یخ روی مواد بریزید و خوب با قاشق هم بزنید و میل کنید، گوارای وجودتان.