

دمنوش به ؛ دمنوش گرم و خوش طعم

1 بهمن 1403

در یک عصر سرد زمستانی، هیچ چیز بیشتر از یک فنجان دمنوش گرم و خوش طعم نمی تواند خستگی و سرما را از تن بیرون کند و آرامش بخش باشد. دمنوش به، یکی از دمنوش های زمستانی پرخاصیت است.

نام دمنوش: به

آماده سازی: ۱۰ دقیقه

پخت: ۲۰ دقیقه

تعداد: ۲ نفر

مواد لازم:

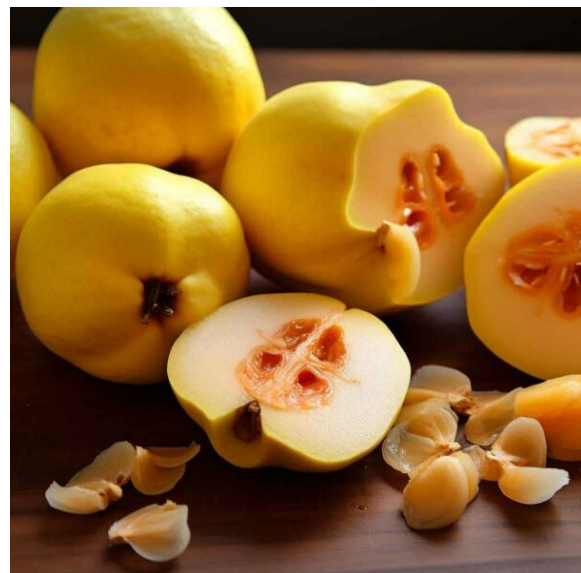
میوه به خشک شده: ۲ قاشق غذاخوری

هل: ۲ عدد

چوب دارچین: یک عدد

آب: ۲ لیوان

زعفران دم کرده: یک قاشق چای خوری



طرز تهیه:

۱. میوه خشک شده به را در یک قوری کوچک بریزید. هل و چوب دارچین را اضافه کنید.
 ۲. به ازای هر قاشق میوه به، باید یک لیوان آب جوش در قوری بریزید و مخلوط را هم بزنید.
 ۳. قوری را ۲۰ دقیقه روی بخاری، کتری یا سماور بگذارید تا دمنوش به دم بکشد.
 ۴. یک قاشق چای خوری زعفران دم کرده غلیظ به دمنوش اضافه کنید و آن را خوب هم بزنید.
 ۵. دمنوش را از صافی رد و در فنجان مناسب سرو کنید.
- نکته:** اگر دوست دارید دمنوش به شیرین باشد کمی نبات یا عسل به آن اضافه کنید.