

# Aperol Spritz

Otantik İtalyan tarifiyle mükemmel Aperol Spritz yapımını öğrenin. Bu ferahlatıcı aperitif kokteyl için sadece 3 malzeme ve 2 dakika.

5 min

HAZIRLIK

5 min

TOPLAM

1

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Aperol Spritz

## Malzemeler

- 3 ons prosecco şampanya

## Yapılışı

- Büyük bir şarap bardağını üstte yaklaşık 2.5 cm boşluk bırakacak şekilde buz küpleriyle doldurun.
- Buzun üzerine bardağa 3 oz Prosecco dökün.
- Belirgin katmanlar oluşturmak için yavaşça dökerek bardağa 2 oz Aperol ekleyin.
- Karbonasyonu korumak için nazikçe ekleyerek 1 oz soda ile tamamlayın.
- Gazı kaçırmadan tüm malzemeleri nazikçe karıştırmak için bar kaşığı veya uzun kaşıkla bir kez karıştırın.
- Taze portakal dilimini bardağın kenarına yerleştirerek veya üzerinde yüzdürerek garni yapın.

## İpuçları

Kokteylın ferahlatıcı kalitesini korumak için her zaman soğuk malzeme kullanın. Prosecco, Aperol ve sodanızı buzdolabında saklayın, bardaklarınızı servis etmeden önce 10 dakika dondurucuda önceden soğutun.

Optimal denge için doğru Prosecco'yu seçin. Aperol zaten kokteyle yeterli tatlılık kattığından, tatlı versiyonlar yerine kuru (secco) veya ekstra kuru Prosecco arayın.

Seyreltmeyi minimize etmek ve ieeđi uygun Şekilde soğuk tutmak için küçük buz küpleri yerine büyük buz küpleri kullanın. DonmuŐ portakal dilimi hem garni hem de buz görevi görebilir, erirken lezzet katar.

Aromatik yağlarını korumak için portakal dilimlerini servis etmeden hemen önce kesin. Dilimleri ieeğe atmadan önce hafifçe sıkarak yağları ieeğin üzerine yayın.

Oranları kendi zevkinize göre ayarlayın. Daha fazla acılık tercih ediyorsanız Aperol' biraz artırın. Daha hafif bir içecek için ekstra soda ekleyin. Klasik 3-2-1 oranıyla baŐlayıp oradan zelleŐtirin.

ieeğin kpkllğn kaybetmeden malzemeleri karıştırmak için bar kaŐıđıyla nazikçe karıştırın. Fazla karıştırmak Prosecco ve sodanın gazını kaçırır.

Hazırladıktan hemen sonra servis edin. Aperol Spritz en taze halinde, tüm köpükler zirvedeyken ve sıcaklıklar mükemmelen dengede iken en iyi tadını verir.

En otantik deneyim için korunmuŐ menŐe statüsüne sahip olan ve üstün kalite ile lezzet sunan İtalyan Prosecco di Valdobbiadene veya Prosecco di Conegliano kullanın.