להכין צ'אי אותנטי ואמיתי כמו בהודו

צ'אי - הינו תה הודי, אפשר להגיד שזה המשקה הלאומי של ההודים, ההודים שותים אותו בכל מקום אפשרי, במדבר, בשלג בחום ובקור ואם אפשר הם גם היו שותים אותו בחלל, תתפלאו לדעת שהצ'אי שאתם קונים בסופר הוא לא קרוב לצ'אי ששותים במסעדות הודיות בהודו, ההסבר ממש פה למטה, וגם המתכון.

זמן הכנה	זמן בישול	כמות
דקה אחת	**5 דקות**	**2 כוסות**

חומרי גלם

צ'אי הודי אמיתי	10 גרם
חלב או משקה שיבולת שועל	500 גרם
סוכר	20 גרם



כלי בישול

מסננת יד (חובה) · קלחת קטנה (חובה)

אופן ההכנה

1 הוספת כל המרכיבים שלב ראשון



1. הוסיפו לקלחת קטנה, 500 גרם חלב או חלב שיבולת שועל (אני משתמש בחלב שיבולת שועל, גם במתכון)



2. הוסיפו 10 גרם צ'אי מסאלה הודי אמיתי



3. הוסיפו 20 גרם סוכר (אם זה מתוק מדיי עבורכם, או לא מספיק מתוק, הוסיפו או החסירו כמה שבא לכם)

2 הרתחת הצ׳אי שלב שני



נביא את הכל רתיחה, בשלב הזה, נרים את הקלחת כמה פעמיים מעל האש, ככל שנעשה את זה יותר פעמיים, הצ׳אי יהיה יותר חזק, אני אוהב למשל לעשות את זה שלוש פעמים, עבורי זה בול.

3 מזיגת הצ׳אי שלב סופי



בעזרת המסננת יד נמזוג את הצ׳אי לכוסות קטנות.



זהו הצ׳אי מוכן, הגישו עם איזה בגסו קייק או עוגייה טעימה ליד.