

Boulevardier

Toplam 5 dk

Hazırlık - Pişirme 0 dk

1 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış 1/10

Paris'te viskiyle ağrıyan negroni kuzeni; kampari acı tatlı vermutla yuvarlanır.

Malzemeler

- 45 ml Viski
- 30 ml Kampari
- 30 ml Tatlı vermut
- 1 su bardağı buz
- 1 adet Portakal kabuğu

Yapılışı

1. Viski, kampari ve vermutu buzla 20 saniye karıştırın.
2. Soğuk bardağa süzün.
3. Portakal kabuğunu bardağın üzerinde sıkın.

PÜF NOKTASI

Karıştırma bardağı buzla soğutun; içki berrak ve güçlü kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Portakal kabuğu yağlatın.