

Erzsebet Sour

Toplam 6 dk

Hazırlama - Pişirme 0 dk

2 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 1/10

Erzsebet Sour, kayısı likör dokunuşunu viski ve limonla buluşturarak güçlü, dengeli ve keyifli bir kokteyl sunar.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Viski
- 0.3 su bardağı Kayısı likörü
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 su bardağı Buz

Yapılışı

1. Viski, kayısı likörü ve limon suyunu shaker'a alınıp servis bardağına önceden soğutun.
2. Buzu ekleyin, shaker'ın 15 saniye boyunca tempolu biçimde sallayın.
3. İçeceği süzgeçten geçirerek soğuk bardağa aktarın yüzeyi pürüzsüz kalsın.
4. Erzsebet sour'u bekletmeden sunun, kayısı tatlısı ile yudumda öne çıkarın.

PÜF NOKTASI

Likörü ölçülü kullanmak kokteyilde gereksiz tatlılıkların önlenmesine yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğutulmuş kadehte, limon kabuğu ve bol buzla servis edin.