

Whiskey Sour

Toplam 5 dk

Hazırlık - Pişirme 0 dk

1 kişilik

Orta

~180 kcal

Açılış 11/10

Viski, limon suyu ve şeker şurubu ile ekşi-tatlı kokteyl.

Malzemeler

- 50 ml Bourbon viski
- 25 ml Taze limon suyu
- 15 ml Şeker şurubu
- 5 adet Buz
- 1 adet Kiraz (garnitür)

Yapılış

1. Shaker'a viski, limon suyu, şeker şurubu ve buz koyun.
2. 15 saniye sert sallayın.
3. Buzlu bardağa süzün, kiraz ile süsleyin.

PÜF NOKTASI

Yumurta ak eklerseniz kadifemsi bir köpük elde edersiniz.

SERVIS ÖNERİSİ

Kış bardakta, üstüne birkaç damla bitters ve limon kabuğuyla sunun.