

Chai Latte

Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 2 adet siyah çay poşeti veya 2 tatlı kaşığı dökme siyah çay
- 1 çubuk tarçın
- 2-3 adet karanfil
- 2 adet kakule (ezilmiş)
- 1 ince dilim taze zencefil
- 1-2 yemek kaşığı bal (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Baharatları kaynatın:

- Su, tarçın, karanfil, kakule ve zencefili küçük bir tencereye alıp 5 dakika kaynatın.

2. Çayı ve sütü ekleyin:

- Siyah çayı ve sütü ekleyin. Kısık ateşte 5 dakika daha demleyin (kaynatmadan).

3. Tatlandırın ve süzün:

- Bal ekleyin, karıştırın. Karışımı süzüp sıcak olarak servis edin.

Servis Önerisi:

Üzerine süt köpüğü veya tarçın serpiştirerek servis edebilirsiniz. Büyük kupa veya cam bardakta sunum önerilir.

>> **İpucu:** Daha yoğun tat için karışımı bir gece buzdolabında bekletip ertesi gün ısıtabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı