



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Ev Yapımı Badem Sütü



Süre: 8 Saat 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 8 saat 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 0 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 1 litre

Malzemeler:

- 2 su bardağı çiğ badem
- 5 su bardağı içme suyu
- 2 hurma
- 1/2 çay kaşığı vanilya
- 1 tutam tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Sert kabuklu yemişler.

Ön Hazırlık:

Bademleri geniş bir kapta sekiz saat ıslatın; süzüp temiz içme suyuyla durulayın. Hurmanın çekirdeğini çıkarın, suyu, vanilyayı ve tuzu ölçün. Sütü süzmek için temiz tülbent ile kapaklı şişeyi hazırlayın.

Servis Önerisi:

Soğuk olarak için veya kahve ve yulaf kaselerinde kullanın.

Yapılışı:

1. Bademi bekletin:

- Bademleri geniş kapta bol soğuk suda sekiz saat bekletip süzün ve yeniden temiz sudan geçirin.

2. Karışımı çekin:

- Badem, içme suyu, hurma, vanilya ve tuzu blenderda süt beyazlaşıp pürüzsüzleşene kadar iki dakika çalıştırın.

3. Süzün:



- Karışımı temiz ve ince bir tülbentten yavaşça geçirip badem posasını ellerinizle iyice sıkın.
-

4. Saklayın:

- Sütü temiz kapaklı cam şişeye alıp aromasının oturması için buzdolabında en az bir saat soğutun.
-

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Bu tarifte pişirme gerekmez; bademler ıslatılıp suyla çekilir. Karışım süt beyazı görünmeli ve temiz tülbentten süzüldüğünde iri posa kalmamalıdır. Şişeye doldurmadan önce vanilya ve tuzun eşit dağıldığını kontrol edin.

Saklama:

Badem sütünü hazırladıktan sonra en geç iki saat içinde temiz, kapaklı cam şişede buzdolabına alın ve üç güne kadar saklayın. Kullanmadan önce çalkalayın; badem posasının dibe çökmesi doğaldır. Şişeyi doldururken temiz araç kullanın ve oda sıcaklığında bekletmeyin.

>> **İpucu:** Koruyucu içermediği için üç gün içinde tüketin ve kullanmadan önce çalkalayın.

Kiraz'ın
Mutfağı