

Kakaolu Tahinli Sıcak İçecek

Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 10 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı kakao
- 1 yemek kaşığı tahin
- 1 tatlı kaşığı bal
- Bir tutam tarçın

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri, susam.

Ön Hazırlık:

Kakaoyu ve tahini ölçüp küçük bir kasede birleştirin. Sütün birkaç yemek kaşığını bu karışımı açmak için ayırın; kalan sütü tencereye dökün. Bal ve tarçını ocak kapandıktan sonra eklemek üzere hazır edin.

Servis Önerisi:

İçeceği fincanlara paylaştırıp üzerine az miktarda tarçın serpin. Sıcak servis edin; tahin bekledikçe dibe çökelebileceğinden içmeden önce karıştırın.

Yapılışı:

1. Kakao ve tahini açın:

- Kakao ile tahini küçük bir kasede karıştırın.
- Ayırdığınız sütten birer kaşık ekleyerek pürüzsüz ve akışkan bir karışım elde edin.

2. Sütü ısıtın:

- Kalan sütü tencerede orta-kısık ateşte ısıtın. Kaynatmayın; buhar yükselip kenarlarda küçük kabarcıklar belirdiğinde ateşi azaltın.
- Sütü ısıtırken tabana tutunmaması için ara sıra karıştırın.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Karışımı birleştirin:

- Açtığınız kakaolu tahin karışımını sıcak süte ince akıtarak ekleyin ve tel çırpıcıyla pürüzsüzleşene kadar karıştırın.
- İçecek tamamen ısınınca ocaktan alın; uzun süre kaynatmayın.

4. Tatlandırıp servis edin:

- Balı ve tarçını ocaktan aldıktan sonra ekleyip karıştırın.
- İki fincana paylaştırıp sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

İçecek homojen görünmeli; kakao veya tahin topağı kalmamalıdır. Süt kaynamadan ve tabanı tutmadan ısınmış, karışım ise fincana dökülebilecek akışkanlıkta olmalıdır.

Saklama:

İçecek taze hazırlanıp sıcak servis edildiğinde en iyi kıvamını korur. Artanı soğuduktan sonra kapalı kapta buzdolabına kaldırın ve ertesi gün tüketin; ısıtırken kısık ateşte sürekli karıştırın.

>> **İpucu:** Tahin ve kakaoyu önce az miktarda sütle açmak, sıcak içecekte topak oluşmasını önler.

Kiraz'ın Mutfağı