



KIRAZ'IN  
MUTFACI



## Salep Aromalı Sıcak Kahve



**Süre:** 15 Dakika dk

## **Tarif:**

- >> **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- >> **Piştirme Süresi:** 10 Dakika
- >> **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

## **Malzemeler:**

- 2 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı Türk kahvesi
- 1 tatlı kaşığı toz salep
- 1 tatlı kaşığı toz şeker veya bal
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
- Üzeri için: Toz tarçın veya kakao

## **Yapılışı:**

### **1. Sütü Isıtma**

- Sütü bir cezve veya küçük bir tencereye alın.
- Orta ateşte ısıtın ve kaynamadan önce altını kısın.

### **2. Kahve ve Salepi Ekleyin**

- Isınan süte Türk kahvesi, toz salep ve şekeri ekleyin.
- Karışımı iyice çırparak pürüzsüz hale getirin.

### **3. Kısık Ateşte Piştirme**

- Karışımı kısık ateşte **5 dakika** pişirin, arada karıştırarak köpük oluşmasını sağlayın.

### **4. Servis**

- Kahveyi fincanlara dökün ve üzerine bir tutam tarçın veya kakao serpin.
- Yanında bir parça lokum veya çikolata ile servis edin.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir aroma için kahveyi **hafifçe çırpabilirsiniz**. Ayrıca **bir tutam muskat rendesi ekleyerek farklı bir lezzet elde edebilirsiniz**.