



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Salep



Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

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

Malzemeler:

- 2 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı saf salep tozu
- 2 tatlı kaşığı toz şeker (isteğe bağlı ayarlanabilir)
- 1 çay kaşığı tarçın (üzeri için)

Yapılışı:

1. Salebi Hazırlama:

- Küçük bir tencerede **sütü orta ateşte ısıtmaya başlayın.**
- Salep tozunu ve şekerini ekleyerek sürekli karıştırın.

2. Koyu Kıvama Getirme:

- Karışım **koyulaşana kadar sürekli karıştırarak 8-10 dakika pişirin.**
- Pütürsüz bir kıvam elde etmek için çırpıcı kullanabilirsiniz.

3. Servis:

- Salebi fincanlara dökün ve üzerine **tarçın serpin.**
- Sıcak olarak servis edin.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir aroma için **karışıma vanilya veya kakule ekleyebilirsiniz**