



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tarçınlı Tahinli Sıcak Süt



Süre: 13 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 8 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

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

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ürünleri ve susam.

Ön Hazırlık:

Suyu veya sütü ölçüp küçük bir tencere ve süzgeç hazırlayın. Baharat ve meyveleri yıkayıp ayırın; balı ve limon suyunu içecek ocaktan alındıktan sonra eklemek üzere kenarda tutun. Böylece balı kaynatmaz, narenciye aromasını da uzun pişirmeyle soldurmazsınız.

Servis Önerisi:

İçeceği süzüp küçük fincanlara alın; bal ve narenciye eklenecekse içim sıcaklığına yaklaşınca karıştırın.

Yapılışı:

1. Tahini açın:

- Tahin, bal ve tarçını küçük bir kasede karıştırın.
- Birkaç kaşık ılık sütü azar azar ekleyip pürüzsüz bir karışım elde edin.

2. Sütü ısıtın:

- Kalan sütü tencerede orta-kısık ateşte ısıtın.
- Sütü kaynatmayın; kenarda küçük buharlar görülünce ateşi azaltın.



3. Karışımı birleştirin:

- Ilık tahin karışımını tencereye ince akıtarak çırpın.
- Kakao kullanacaksanız önce az sütle açıp topaklanmadan içeceğe katın.

4. Fincanlara alın:

- Karışım homojen biçimde ısındığında ocaktan alın.
- Tarçın serperek sıcak servis edin; beklediye fincana almadan önce yeniden karıştırın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

İçeceğin rengi ve aroması belirgin olmalı ancak baharatlar acılık bırakmamalıdır. Bal kaynar karışıma eklenmemeli; süzgeçten geçen içecekte yoğun tortu kalmamalıdır. Tadı kuvvetliyse azar azar sıcak suyla açın.

Saklama:

İçeceği kapalı cam şişede buzdolabında en fazla bir gün saklayın. Sütlü içeceği oda sıcaklığında bekletmeyin; meyveli içeceği servis öncesinde yeniden karıştırın.

>> **İpucu:** Tahini önce birkaç kaşık ılık sütle açıp sonra tencereye karıştırın; sütü kaynatmadan ısıtın.

Kiraz'ın
Mutfağı