



KIRAZ'IN  
MUTFACI



## Vanilyalı Badem Sütü



**Süre:** 10 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** Yok

>> **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

## **Malzemeler:**

- 1 su bardağı çiğ badem
- 3 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı bal veya hurma özü (tatlandırmak için)
- 1 çay kaşığı vanilya özütü
- 1 tutam tarçın (isteğe bağlı)

## **Yapılışı:**

### **1. Bademleri Hazırlama**

- Çiğ bademleri bir gece önceden suya koyarak bekletin.
- Ertesi gün bademleri süzün ve kabuklarını soyun.

### **2. Badem Sütünü Çıkarma**

- Bademleri 3 su bardağı temiz su ile blender'a koyun.
- Yüksek devirde 2-3 dakika kadar karıştırarak süt kıvamına gelmesini sağlayın.

### **3. Süzme ve Tatlandırma**

- Karışımı ince bir tülbent veya süzgeçten geçirerek posasını ayırın.
- Vanilya özütünü ve balı ekleyerek karıştırın.

### **4. Servis**

- Soğuk olarak servis edin.
- Üzerine bir tutam tarçın serpererek lezzetlendirebilirsiniz.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir kıvam için **sütü süzmeden kullanabilirsiniz**. Fazla sütü **buzdolabında 3 güne kadar saklayabilirsiniz**.