



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



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 serperek lezzetlendirebilirsiniz.

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