



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Balkabaklı Baharatlı Sıcak Süt



Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 ml süt
- 150 g balkabağı püresi
- 1 çay kaşığı tarçın
- Bir tutam zencefil
- Bir tutam muskat
- 2 tatlı kaşığı bal

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

500 ml süt, 150 g balkabağı püresi ve 1 çay kaşığı tarçın malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak piştirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütlü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

Servis Önerisi:

İçeceği kaynar olmayacak sıcaklıkta, hazırladıktan hemen sonra servis edin. Servis miktarını eşlik eden yemeklere göre dengeli porsiyonlayın. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifi tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

Yapılışı:

1. Malzemeleri hazırlayın:

- 500 ml süt, 150 g balkabağı püresi ve 1 çay kaşığı tarçın malzemelerini yıkayıp ölçün.

- Meyve kabuğu kullanılacaksa yüzeyi iyice temizleyin ve çekirdekleri ayırın.

2. Aromayı çıkarın:

- Pişirilecek içeceklerde suyu kontrollü ateşte ısıtın; soğuk içeceklerde malzemeleri blender kabına alın.
- Baharatların acılaşmaması için ölçüyü ve süreyi aşmayın.

3. Kıvamı ayarlayın:

- Karışımı tarifi gereğine göre süzün veya tamamen pürüzsüzleşene kadar çekin.
- Su, süt veya tatlandırıcıyı azar azar ekleyerek tadı dengeleyin.

4. Servise hazırlayın:

- Sıcak içeceği dinlendirip, soğuk içeceği buzdolabında soğutup yeniden karıştırın.
- Bekledikçe ayrıışan içecekleri servis öncesinde çalkalayın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

İçeceğin tadında tek bir baharat baskın olmamalı ve ağızda yoğun tortu bırakmamalıdır. Soğuk içecek pürüzsüz, sıcak içecek kaynatılarak acılaştırılmamış olmalıdır. Kıvam yoğun gelirse sıvıyı birden değil küçük ölçülerle ekleyin; tatlandırıcıyı son tadımdan önce artırmayın.

Saklama:

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

>> **İpucu:** Balkabağı püresini az sütle açtıktan sonra kalan süte ekleyerek topaksız kıvam elde edin.