

Balkabaklı Baharatlı Sıcak Süt

Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme 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:

Balkabağı püresini pürüzsüz hale getirin; sütü, balı ve baharatları ölçün. Muskatı az kullanmak için bir tutamla başlayın. Püreyi sütle çırpmak için küçük bir çırpıcı hazırlayın.

Servis Önerisi:

Balkabaklı sütü fincanlara bölüştürüp üzerine az tarçın veya muskat serpin. Püre dibe çökmeye başlarsa servis etmeden önce karıştırın; küçük porsiyonlarda sıcak sunun.

Yapılışı:

1. Balkabağı püresini açın:

- Balkabağı püresini küçük bir tencerede birkaç kaşık sütle çırparak pürüzsüzleştirin.
- Tarçın, zencefil ve muskatı ekleyip karıştırın; püre soğuksa topak kalmadığını kontrol edin.

2. Sütü ısıtın:

- Kalan sütü tencereye ekleyip orta-kısık ateşte sürekli karıştırarak ısıtın.
- Kaynama noktasına getirmeyin; karışım buhar çıkarmaya başlayınca ateşi düşürün.

Kiraz'ın Mutfağı

3. İçeceği pürüzsüzleştirin:

- Püre ve süt tamamen birleşene kadar çırpın; gerekirse el blenderından kısa süre geçirin.
- Kıvam yoğun gelirse tarifteki süt miktarı içinde ayırdığınız sütten azar azar ekleyin.

4. Bal ekleyip servis edin:

- Tencereyi ocaktan alın ve içecek biraz ılınınca balı karıştırın.
- Bardaklara paylaştırıp sıcak servis edin; baharatların dibe çökmesini önlemek için dökmeden önce karıştırın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Balkabağı püresi sütün içinde topaksız dağılmalı ve fincana dökülürken ayrışmamalıdır. Sütü kaynatmadan ısıtın; tarçın, zencefil ve muskatın aroması balkabağını bastırmamalıdır. Balı ocaktan aldıktan sonra ekleyin.

Saklama:

Sütlü içeceği oda sıcaklığında iki saatten fazla bırakmayın. Artanı sığ kapta soğutup kapalı biçimde buzdolabına alın ve ertesi güne kadar tüketin; yeniden ısıtırken dibi tutmaması için karıştırın ve kaynatmayın.

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

Kiraz'ın Mutfağı