



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Ev Yapımı Badem Sütü



Süre: 8 Saat 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 8 saat 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 5 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 1 litre

Malzemeler:

- 2 su bardağı çiğ badem
- 5 su bardağı içme suyu
- 2 hurma
- 1/2 çay kaşığı vanilya
- 1 tutam tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Sert kabuklu yemişler.

Ön Hazırlık:

Meyveleri ve taze otları iyice yıkayıp kurutun. Soğuk içeceklerde kullanılacak malzemeleri önceden soğutun; sıcak demlemelerde suyu kaynattıktan sonra uygun sıcaklığa gelmesi için kısa süre bekletin.

Servis Önerisi:

Soğuk olarak için veya kahve ve yulaf kaselerinde kullanın.

Yapılışı:

1. Bademi bekletin:

- Bademleri geniş kapta bol soğuk suda sekiz saat bekletip süzün ve yeniden temiz sudan geçirin.

2. Karışımı çekin:

- Badem, içme suyu, hurma, vanilya ve tuzu blenderda süt beyazlaşıp pürüzsüzleşene kadar iki dakika çalıştırın.

3. Süzün:

- Karışımı temiz ve ince bir tülbentten yavaşça geçirip badem posasını ellerinizle iyice sıkın.
-

4. Saklayın:

- Sütü temiz kapaklı cam şişeye alıp aromasının oturması için buzdolabında en az bir saat so utun.
-

Piřme ve Kıvam Kontrolü:

İ e e in tatlılık ve asit dengesini so ukken yeniden kontrol edin. Buz eklenecekse tadın hafif seyrelene e ini hesaba katın; sütlü içecekleri servis zamanına kadar soğukta tutun.

>> **İpucu:** Koruyucu içermediği için    gün içinde tüketin ve kullanmadan önce çalkalayın.

Kiraz'ın
Mutfa ı