



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kakaolu Muzlu Süt



Süre: 7 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 7 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı soğuk süt
- 1 büyük olgun muz
- 1 yemek kaşığı kakao
- 1 çay kaşığı bal
- 1 tutam tarçın
- 1 çay kaşığı vanilya
- 3 buz küpü

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Muzu kullanmadan hemen önce soyup dilimleyin. Sütü servis zamanına kadar buzdolabında tutun. Kakaoyu topaklanmaması için eleyin. Muz ne kadar olgunsa ilave tatlandırıcı ihtiyacı o kadar azalır, bu nedenle balı başta eklemeyin. Blender haznesini ve kapağını kontrol edin.

Servis Önerisi:

Kakaolu muzlu sütü soğuk bardaklarda, yanında küçük bir peynirli sandviçle servis edin.

Yapılışı:

1. Kakaoyu açın:

- Kakaoyu yarım su bardağı sütle küçük bir kasede pürüzsüzleşene kadar çırpın.
- Kuru kakao kümeleri kalırsa karışımı ince süzgeçten geçirerek blendera aktarın.

2. Muzu çekin:

- Muz dilimleri, kalan süt, tarçın ve vanilyayı blender haznesine ekleyin.
- Düşük devirden başlayıp muz parçaları tamamen kaybolana kadar karıştırın.



3. Tatlılığı ayarlayın:

- Karışımın tadına bakıp yalnızca gerekliyse balı ekleyin.
- Çok yoğun kıvamı birkaç kaşık sütle açın ve kakaonun dibe çökmediğini kontrol edin.

4. Servisi tamamlayın:

- Buzu ekleyip birkaç saniye daha çalıştırın ve içeceği hemen bardaklara paylaşın.
- Köpüğü iki bardağa eşit dağıtın, bekleyen içeceği servis öncesinde yeniden karıştırın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Bu tarif pişirilmez. İçecek pürüzsüz ve akışkan olmalı, dipte kakao topağı veya muz parçası kalmamalıdır. Kakao hafif acılık verebilir ancak bal muzun doğal aromasını bastırmamalıdır. Süt taze kokmalı ve kesilmiş görünmemelidir. Fazla buz lezzeti seyreltir, uzun karıştırma ise içeceği ısıtır.

Saklama:

İçeceği hemen tüketin. Kapalı şişede buzdolabında aynı gün saklanabilir, ancak muz nedeniyle renk ve kıvam değişebilir. Ev dışında taşınacaksa buz aküsü kullanın ve oda sıcaklığında uzun süre bekletmeyin.

>> **İpucu:** Olgun muz hem daha güçlü aroma verir hem de ilave şeker kullanmadan kakaonun acılığını dengeler.

Kiraz'ın
Mutfağı