



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kakuleli Sıcak Süt



Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

- >> **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- >> **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
- >> **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı süt
- 3-4 adet kakule (hafif ezilmiş)
- 1 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı bal veya hurma özü (tatlandırmak için)
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
- Bir tutam muskat rendesi (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Sütü Isıtma

- Sütü bir tencereye alın ve orta ateşte ısıtmaya başlayın.
- Hafif kaynama noktasına geldiğinde altını kısın.

2. Aromaları Ekleyin

- Hafif ezilmiş kakuleleri, tarçını ve muskatı ekleyin.
- Karışımı **5-10 dakika** kısık ateşte demleyerek aromaların süte geçmesini sağlayın.

3. Süzme ve Tatlandırma

- Karışımı süzerek kakule tanelerini çıkarın.
- Bal veya hurma özü ekleyerek iyice karıştırın.

4. Servis

- Sıcak olarak fincanlara dökün.
- Üzerini bir tutam tarçın serpererek veya bir kakule tanesi ile süsleyerek servis yapın.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir aroma için kakuleleri **hafifçe kavurup** kullanabilirsiniz. Ayrıca **sütü köpürtüp latte benzeri bir içim elde edebilirsiniz.**