

Keçiboynuzlu Muzlu Süt

Süre: 8 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 8 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

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

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Muzu olgun ve lekesiz seçip kullanmadan hemen önce soyun. Sütü soğuk tutun. Keçiboynuzu unu ile kakaoyu topaklanmamaları için küçük bir kapta karıştırın. Blender haznesinin temiz ve kuru olduğundan emin olun. Muz yeterince tatlıysa balı kullanmadan önce tadına bakın.

Servis Önerisi:

İçeceği soğuk bardaklara paylaştırıp yanında sade yulaflı kurabiye veya meyveyle servis edin.

Yapılışı:

1. Kuru karışımı açın:

- Keçiboynuzu unu, kakao ve tarçını yarım su bardağı sütle küçük bir kapta çırpın.
- Topak kalmayınca karışımı blender haznesine aktarın ve kabın kenarlarını spatulayla sıyırın.

2. Muzu ekleyin:

- Muzu dilimleyip kalan sütle birlikte hazneye alın.
- Düşük devirde başlayıp muz tamamen parçalanana kadar kısa süre karıştırın.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Tat ve kıvamı ayarlayın:

- İçeceğin tatlılığını kontrol edin, gerekiyorsa balı ekleyin.
- Çok koyuysa az süt, inceyse birkaç muz dilimi ekleyerek kıvamı küçük adımlarla düzeltin.

4. Soğutup servis edin:

- Buz küplerini ekleyip yalnızca parçalanana kadar birkaç saniye çalıştırın.
- İçeceği bekletmeden bardaklara dökün ve yüzeydeki köpüğü eşit paylaştırın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Bu tarif pişirilmez. İçecek pürüzsüz, kolay içilen ve topaksız olmalıdır. Keçiboynuzu tadı muzu tamamen bastırmamalı, bal gereğinden fazla tatlılık oluşturmamalıdır. Dipte kuru toz kalırsa kısa süre yeniden karıştırın. Süt kesilmiş görünmemeli ve taze kokmalıdır. Blenderı uzun çalıştırmak içeceği gereksiz yere ısıtır.

Saklama:

İçeceği hazırlandıktan sonra bekletmeden tüketin. Saklamak gerekirse kapalı şişede buzdolabında aynı gün kullanın ve servis öncesinde çalkalayın. Süt ürünü içerdiği için ev dışında taşırken buz akü sü kullanın.

>> **İpucu:** Keçiboynuzu ununu önce az sütle açmak, blenderda bile kalabilen kuru topakların oluşmasını önler.

Kiraz'ın Mutfağı