



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



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 keçiyoynuzu 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. Keçiyoynuzu unu ile kakaoyu topaklanmamaları için küçük bir kaptaki 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 yulafli kurabiye veya meyveyle servis edin.

Yapılışı:

1. Kuru karışımı açın:

- Keçiyoynuzu unu, kakao ve tarçını yarım su bardağı sütle küçük bir kaptaki çirpin.
- 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.



3. Tat ve kıvamı ayarlayın:

- İeeğın 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.
- İeeğı bekletmeden bardaklara dökün ve yüzeydeki köpüğü eşit paylaştırın.

Piřme ve Kıvam Kontrolü:

Bu tarif pişirilmez. İçecek pürüzsüz, kolay içilen ve topaksız olmalıdır. Keçiboynuzu tadı muzı tamamen bastırmamalı, bal gereğinden fazla tatlılık oluşturmamalıdır. Dipte kuru toz kalırsa kısa süre yeniden karıştırın. Süt kesilmiş grnmemeli ve taze kokmalıdır. Blenderı uzun çalıştırmak ieeğı gereksiz yere ısıtır.

Saklama:

İeeğı hazırlandıktan sonra bekletmeden tkedin. Saklamak gerekirse kapalı şişede buzdolabında aynı gün kullanın ve servis öncesinde çalkalayın. Süt ürünü ierdiğı için ev dışında taşırken buz aks kullanın.

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

Kiraz'ın
Mutfağı