

Keçiboynuzlu Sıcak İçecek

Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

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

Malzemeler:

- 2 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı keçiboynuzu tozu
- 1 yemek kaşığı bal (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Sütü Isıtma

- Sütü bir tencereye alın ve orta ateşte ısıtmaya başlayın.
- Kaynama noktasına gelmeden önce altını kısın.

2. Keçiboynuzu Tozunu Ekleyin

- Isınan süte keçiboynuzu tozunu ekleyin ve sürekli karıştırarak çözülmesini sağlayın.
- Karışım pürüzsüz hale gelene kadar karıştırmaya devam edin.

3. Lezzetlendirme

- Bal, tarçın ve vanilya özütünü ekleyerek iyice karıştırın.
- Karışımı birkaç dakika daha kısık ateşte ısıtın.

4. Servis

- Sıcak içeceği fincanlara dökün.
- Üzerini bir tutam tarçın ile süsleyerek servis edin.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir aroma için keçiboynuzu tozunu süte eklemeden önce birkaç dakika hafifçe kavurabilirsiniz. Bu işlem, içeceğin daha derin bir lezzet kazanmasını sağlar.

Kiraz'in Mutfağı