



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Salep Aromalı Sıcak Kahve



Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

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

Malzemeler:

- 2 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı Türk kahvesi
- 1 tatlı kaşığı toz salep
- 1 tatlı kaşığı toz şeker veya bal
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
- Üzeri için: Toz tarçın veya kakao

Yapılışı:

1. Sütü Isıtma

- Sütü bir cezve veya küçük bir tencereye alın.
- Orta ateşte ısıtın ve kaynamadan önce altını kısın.

2. Kahve ve Salepi Ekleyin

- Isınan süte Türk kahvesi, toz salep ve şekeri ekleyin.
- Karışımı iyice çırparak pürüzsüz hale getirin.

3. Kısık Ateşte Piştirme

- Karışımı kısık ateşte **5 dakika** pişirin, arada karıştırarak köpük oluşmasını sağlayın.

4. Servis

- Kahveyi fincanlara dökün ve üzerine bir tutam tarçın veya kakao serpin.
- Yanında bir parça lokum veya çikolata ile servis edin.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir aroma için kahveyi **hafifçe çırpabilirsiniz**. Ayrıca **bir tutam muskat rendesi ekleyerek farklı bir lezzet elde edebilirsiniz**.