



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tarçınlı Süt



Süre: 7 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 2 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 5 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 1 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı süt (isteğe bağlı olarak badem, hindistan cevizi veya yulaf sütü)
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı bal veya akçaağaç şurubu
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
- 1 çubuk tarçın (servis için)

Yapılışı:

1. Sütü Isıtma:

- Küçük bir tencereye sütü koyun ve **orta ateşte ısıtmaya başlayın.**
- **Kaynamadan hemen önce** tarçını ekleyin ve iyice karıştırın.

2. Tatlandırma:

- Ocağı kapattıktan sonra **bal ve vanilya özütünü** ekleyin.
- Karışımı fincana alın.

3. Servis:

- Üzerine çubuk tarçın ekleyerek sıcak servis yapın.

>> **İpucu:** Daha kremi bir kıvam için **sütü köpürterek servis edebilirsiniz.**