

Tarçınlı Tahinli Sıcak Süt

Süre: 13 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 8 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı tahin
- 1 tatlı kaşığı bal
- Yarım çay kaşığı tarçın
- Bir tutam kakao

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ürünleri ve susam.

Ön Hazırlık:

Sütü, tahini, balı, tarçını ve kakaoyu ölçün. Tahin ile balı küçük bir kasede karıştırın; topaklanmaması için ılık sütten birkaç kaşık ekleyerek açmaya hazır tutun.

Servis Önerisi:

Sıcak sütü fincanlara alın ve üzerine az tarçın serpin. Tahin dibe çökmeye başlayabileceğinden içmeden önce karıştırın; sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Tahini açın:

- Tahin, bal, tarçın ve kakaoyu küçük bir kasede karıştırın.
- Birkaç kaşık ılık sütü azar azar ekleyip pürüzsüz bir karışım elde edin.

2. Sütü ısıtın:

- Kalan sütü tencerede orta-kısık ateşte ısıtın.
- Sütü kaynatmayın; kenarda küçük buharlar görülünce ateşi azaltın.

3. Karışımı birleştirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Ilık tahin karışımını tencereye ince akıtarak çırpın.
- Karışımı tel çırpıcıyla birkaç saniye daha çırparak kakaonun tamamen dağılmasını sağlayın.

4. Fincanlara alın:

- Karışım homojen biçimde ısındığında ocaktan alın.
- Tarçın serperek sıcak servis edin; beklediyse fincana almadan önce yeniden karıştırın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Süt kaynama noktasına gelmeden ısınmalı; tahin, bal, tarçın ve kakao topaksız biçimde karışmalıdır. Beklerken tahin ayrışabileceğinden fincana almadan önce karıştırın; kakao tortusu kalıyorsa kısa süre daha çırpın.

Saklama:

Sütlü içeceği iki saat içinde sığ kapta soğutup buzdolabında kapalı saklayın ve ertesi güne kadar tüketin. Tahin ayrışabileceği için nazikçe karıştırarak, yalnız bir kez ve kısık ateşte ısıtın; kaynatmayın.

>> **İpucu:** Tahini önce birkaç kaşık ılık sütle açıp sonra tencereye karıştırın; sütü kaynatmadan ısıtın.

Kiraz'ın Mutfağı