



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Vanilyalı Badem Sütü



Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** Yok

>> **Kaç Kişilik:** 2 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı çiğ badem
- 3 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı bal veya hurma özü (tatlandırmak için)
- 1 çay kaşığı vanilya özütü
- 1 tutam tarçın (isteğe bağlı)

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** süt ve süt ürünleri ve sert kabuklu meyveler.

Ön Hazırlık:

Vanilyalı Badem Sütü için meyve ve taze otları iyice yıkayıp kurutun. Süt, kefir veya yoğurt kullanılacaksa soğuk zinciri koruyun; meyveleri servis öncesinde doğrayın. Buz miktarını hazırlayın ve blender haznesini gereğinden fazla doldurmayın. İçeceğin bekledikçe ayrışabileceğini düşünerek bütün malzemeleri servis zamanına yakın bir araya getirin.

Servis Önerisi:

İçeceği hazırlar hazırlamaz soğuk bardaklara paylaşın. Buz, taze meyve veya tarçınla tamamlayıp bekletmeden servis edin.

Yapılışı:

1. Bademleri Hazırlama

- Çiğ bademleri bir gece önceden suya koyarak bekletin.
- Ertesi gün bademleri süzün ve kabuklarını soyun.

2. Badem Sütünü Çıkarma

- Bademleri 3 su bardağı temiz su ile blender'a koyun.
- Yüksek devirde 2-3 dakika kadar karıştırarak süt kıvamına gelmesini sağlayın.



3. Süzme ve Tatlandırma

- Karışımı ince bir tülbent veya süzgeçten geçirerek posasını ayırın.
- Vanilya özütünü ve balı ekleyerek karıştırın.

4. Servis

- Soğuk olarak servis edin.
- Üzerine bir tutam tarçın serperek lezzetlendirebilirsiniz.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Karışım pürüzsüz, içilebilir ve homojen olmalıdır. Buz miktarı tadı seyreltmemeli; meyve kullanılıyorsa iri parçalar dipte kalmamalıdır. Tatlılık ve asit dengesini içecek soğukken kontrol edin. Sütlü ürünleri oda sıcaklığında bekletmeyin; ayrışma olursa kısa süre karıştırıp hemen tüketin.

Daha koyu kıvam için buz miktarını artırmak yerine soğuk veya dondurulmuş meyve kullanın; böylece lezzet seyrelmez.

Vanilyalı Badem Sütü hazırlanırken ölçüleri ilk denemede koruyun ve her aşamayı tamamlamadan bir sonrakine geçmeyin. Isı, kap büyüklüğü ve malzemelerin başlangıç sıcaklığı süreyi değiştirebilir; bu nedenle yalnızca dakikaya değil tarifte açıklanan renk, koku ve doku işaretlerine de bakın. Son tat ayarını servis sıcaklığında yapın. Gerekirse küçük düzeltmeler uygulayın; temel malzeme oranlarını bir anda değiştirmeyin ve sonucu not edin.

İçeceği temiz ve kapalı bir şişede buzdolabında saklayın. Sütlü, yoğurtlu veya kefirli çeşitleri aynı gün; şerbetleri ise kokusunda ve görünümünde değişiklik yoksa kısa süre içinde tüketin. Servis öncesinde karıştırın ve buz bardağa son anda ekleyin.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir kıvam için **sütü süzmeden kullanabilirsiniz**. Fazla sütü **buzdolabında 3 güne kadar saklayabilirsiniz**.