

# Kvass

Toplam 1440 dk

Hazırlama 120 dk · Pişirme 1420 dk

6 kişilik

Orta

~70 kcal

Açılış 11/10

Rus kvass içeceği çavdar ekmeğiyle mayalanmış hafif ekşi ve serinletici bir tat verir.

## Malzemeler

- 300 gr Çavdar ekmeği
- 120 gr Şeker
- 3 gr Maya
- 2 litre Su

## Yapılış

1. Ekmekleri fırında 10 dakika kızartın.
2. Ekmek, şeker ve suyu kavanoza alın.
3. Maya ekleyip 24 saat oda sıcaklığında bekletin.

### PÜF NOKTASI

Kavanozu tam kapatmayınca 24 saatlik mayalanmada gaz çıkışı içeceği daha dengeli tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

İyice soğutup kalın bardakta, içine birkaç buz küpü bırakarak servis edin.

## Alerjenler

Gluten