

# Salep

Toplam 15 dk

Hazırlık - Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~190 kcal

Açılış 11/10

Kış akşamlarında sütle koyulaşan salep, tarçınla birlikte mahalle pastanelerinin klasik sıcak içeceğine dönüşür.

## Malzemeler

- 500 ml Süt
- 2 tatlı kaşığı Salep
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 1 çimdik Tarçın

## Yapılış

1. Salepi birkaç kaşık soğuk sütle pürüzsüz olana kadar karıştırın.
2. Kalan süt ve şekeri tencereye alıp orta ateşte karıştırarak 8 dakika pişirin.
3. Koyulaşınca bardaklara paylaşın ve tarçın serpin.

### PÜF NOKTASI

Salepi önce birkaç kaşık soğuk sütle açarsanız tencerede topaklanmadan koyulaşır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tarçın serpip ince belli bardakta sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt