

Zerdeçal Latte

Toplam 11 dk Hazırlık - Pişirme 6 dk 2 kişilik Kolay ~160 kcal Açılış 11/10

Altı renkli baharatlı süt; zerdeçal, zencefil ve karabiberle yumuşak bir kahve içeceği olur.

Malzemeler

- 500 ml Süt
- 1 çay kaşığı Zerdeçal
- 1 çay kaşığı Zencefil
- 1 yemek kaşığı Bal
- 1 tutam Karabiber

Yapılışı

1. Süt, zerdeçal, zencefil ve karabiberi tencerede birlikte 15-20 dk.
2. Karışımın kaynamaya başlamasıyla birlikte 5-6 dakika kokular birleşene kadar çırpın.
3. Ocaktan alıp bal ekleyin, fincanlara paylaşarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Karabiberi az miktarda ekleyin; zerdeçal tadını belirginleştirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Seramik kupada, üstüne ince tarçın serperek akşamüstü servis olun.

Alerjenler

Süt