

# Emoliente

Toplam 33 dk

Hazırlık 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~72 kcal

Açılış 1/10

Emoliente, arpaya tarçın ve limon eşlik ettirerek yumuşak içimli, baharatlı ve Peru sokaklarındaki özgü sıcak bir içecek yapar.

## Malzemeler

- 0.5 su bardağı Arpa
- 1 adet Tarçın çubuğu
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 5 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Bal
- 2 yemek kaşığı Keten tohumu

## Yapılış

1. Arpa ve keten tohumunu 5 su bardağı suyla kaynatın.
2. Tarçın çubuğunu ekleyip kısık ateşte 20 dakika pişirin.
3. İçeceği süzüp bal ve limon suyuyla tatlandırın.

### PÜF NOKTASI

Arpaya kısık ateşte haşlama içeceğin bulanık değil daha parlak görünmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kalın bardakta, üstüne limon dilimi koyarak 11°C'de da soğuk sunun.

## Alerjenler

Gluten