

# Kvass

Toplam 2880 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. Çavdar ekmeği ve Şeker ile diğer ürünleri hazırlayın. Tencere ya da tencereyi hazırlayın.
2. Ekmekleri fırında 10 dakika kızartın.
3. Ekmek, şeker ve suyu kavanoza alın.
4. Maya ekleyip 24 saat oda sıcaklığında bekletin.
5. Kvass içeceğini bekletmeden soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

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

### SERVIS ÖNERİSİ

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

## Alerjenler

Gluten