

Masala Chai

Toplam 15 dk

Hazırlık - Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~140 kcal

Açılış 11/10

Hint sokaklarında sürekli tazelenen masala chai, siyah çayla süt ve baharatla yumuşadığı için bir fincandır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Süt
- 1 su bardağı Su
- 2 tatlı kaşığı Siyah çay
- 3 adet Kakule
- 1 çubuk Tarçın

Yapılış

- Su, süt ve hafifçe ezilmiş baharatları tencereye alın.
- Karışımı 6 dakika kaynatıp çay ekleyin.
- 2 dakika daha demleyip süzerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Baharatları hafifçe ezerek kaynatıp bütün bir rakırsarımsı daha yavaş çikar.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük bardakta yanında zulu kraker veya bisküviyle servis edin.

Alerjenler

Süt