

Sahlab

Toplam 15 dk

Hazırlık - Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~189 kcal

Açılış 11/10

Orta Doğu'nun sahlab içeceği, süt ve nişastalı tozla koyulaşan, tarçınla kokulanan sıcak bir kahve bardağıdır.

Malzemeler

- 500 ml Süt
- 2 tatlı kaşığı Sahlab tozu
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 1 yemek kaşığı Antep fıstığı
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

Yapılış

- Sahlab tozunu birkaç kaşık sütle karıştırın.
- Kalan süt ve şekeri ekleyip 8 dakika karıştırarak pişirin.
- Bardaklara alüminyum süsleyin.

PÜF NOKTASI

Sahlab tozunu tencereye eklemeyden önce az sütle açarsanız pürüzsüz olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne tarçın ve ince kıyılmış Antep fıstığı serpiyerek servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş