

Sahlep

Toplam 15 dk

Hazırlık - Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 11/10

Sıcak süt ve sahlep tozu ile yapılan geleneksel kış içeceği. Tarçın ile servis edilir.

Malzemeler

- 500 ml Süt
- 2 yemek kaşığı Sahlep tozu
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 1 çay kaşığı Tarçın

Yapılı

1. Soğuk sütü tencereye alın, sahlep tozu ve şekerini tel çirpiciyle pak kalmayacak biçimde çözün.
2. Karşın orta-kısa ateşte sürekli karıştırarak 8-10 dakika koyulaşncaya kadar pişirin.
3. Sahlebi kupalara paylaşın, üstüne tarçın serpererek bekletmeden sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Sahlebi soğuk süte açın, 8 dakikada topaksız ve parlak kıvam alır.

SERVIS ÖNERİSİ

Fincanda, üstüne bol tarçın ve birkaç fındık serpererek sunun.

Alerjenler

Süt