

Salep

Toplam 15 dk

Hazırlık - Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~190 kcal

Açılış 11/10

Kış akşamlarında sütle koyulaşan salep, tarçınla birlikte mahalle pastanelerinin klasik sıcak içeceğine dönüşür.

Malzemeler

- 500 ml Süt
- 2 tatlı kaşığı Salep
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 1 çimdik Tarçın

Yapılışı

1. Salepi birkaç kaşığı soğuk sütle pürüzsüz olana kadar karıştırın.
2. Kalan süt ve şekeri tencereye alıp orta ateşte karıştırarak 8 dakika pişirin.
3. Koyulaşınca bardaklara paylaşın ve tarçın serpin.

PÜF NOKTASI

Salepi önce birkaç kaşığı soğuk sütle açarsanız tencerede topaklanmadan koyulaşır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tarçın serpip ince belli bardakta sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt