



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## BAL KABAĞINDAN LATTE

1 su bardağı balkabağı tatlısı  
2 su bardağı süt  
Yarım çay kaşığı zerdeçal  
2 yemek kaşığı krema  
Dilediğiniz kadar muskat rendesi  
Dilediğiniz kadar şeker ya da tatlandırıcı

Hazırda bal kabağı tatlısı yoksa, ortalama 100-150 gram soyulmuş bal kabağını 4 yemek kaşığı şeker, 1,5 su bardağı su ile kapağı kapalı bir tencerede, orta ateşte pişirerek bu tarifi hazırlayabilirsiniz.  
1 su bardağı balkabağı tatlısını, zerdeçal ve 2 su bardağı süt ile çırparak geniş bir cezvede kaynatın. Şeker veya tatlandırıcı kullanacaksanız, onu da cezveye ekleyip karıştırın. Tüm malzeme 3 dakika kadar kaynadıktan sonra Arçelik In Love Blender ile tane kalmayacak şekilde çekin.  
2 yemek kaşığı kremayı Arçelik In Love Mikser ile çırparak köpürtün.  
Balkabağından lattenizi servis bardaklarına paylaşın. Üzerlerine kremayı kaşık ile ekleyin. Üzerine biraz muskat rendeleyerek servis edin.  
Dilerseniz esmer şeker ile tatlandırabilir, üzerine esmer şeker serpererek sunumunuzu süsleyebilirsiniz.

