



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI LATTE

Baharat karışımı için:

1 yemek kaşığı tarçın

1 çay kaşığı zencefil

Yarım çay kaşığı toz karanfil

Yarım çay kaşığı muskat rendesi

Yarım çay kaşığı yenibahar

Balkabaklı latte için:

2 yemek kaşığı balkabağı püresi

Yarım çay kaşığı baharat karışımı

2 yemek kaşığı toz şeker

2 yemek kaşığı vanilya özütü

2 su bardağı süt

2 shot espresso

Servisi için:

1 yemek kaşığı krema

Bir tutam baharat karışımı

Bir dilim balkabağını haşlayıp püre haline getirin.

Balkabağı püresinden 2 yemek kaşığı kadarını ufak bir tavaya alın.

Üzerine yarım çay kaşığı baharat karışımını ekleyip 2 dakika tavada çevirin.

Şekeri de ilave edip eriyene ve baloncuklar çıkana kadar karıştırarak pişirin.

Ayrı bir yerde vanilya özütünü süte ekleyip ısıtın.

Isınan sütü balkabağına ilave edip el blender?ı ile güzelce ezin.

Espresso'yu da ekleyip karıştırın ve bardaklara bölüştürün.

Üzerine krema sıkıp baharat karışımından serpin ve sıcak servis edin.

