



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAKLI LATTE

- 1.5 su bardağı süt
- Yarım su bardağından bir parmak fazla balkabağı püresi
- 1 tepeleme tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tepeleme granül kahve
- 1 çimdik toz karabiber
- 1 çimdik muskat rendesi
- 1 çimdik toz tarçın
- 2 adet karanfil
- 1 çimdik toz zencefil

Balkabağı püresini 1 kase balkabağı ve yarım çay bardağı su ile kısık ateşte çok ama çok iyi haşlayıp blenderdan geçirerek elde ediyoruz. Buzdolabında muhafaza ediyoruz. Süt, şeker ve bal kabağı püresini küçük bir sos tenceresine alıyoruz. Altını orta hararete açıp kaynamaya başlayınca kadar karıştırarak pişiriyoruz. Kaynamaya başlayınca ocaktan alıp kahvesini ve baharatlarını ekleyip iyice karıştırıyoruz. Karışımı blenderdan geçirerek servise hazır hale getiriyoruz. Servis için isteğe bağlı olarak kahvenizin üzerine çırpılmış krema ve tarçın ekleyebilirsiniz.