



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUTTERFLY LATTE (MALEZYA)

<https://www.posta.com.tr>

Mavi kelebek çayı
300 ml süt
Tatlandırıcı
Buz
Birkaç damla limon

Öncelikle mavi kelebek çayından 5-6 yaprak ayırın ve üzerine sıcak su ekleyin. Sıcak su sayesinde yapraklardaki mavi renk dışı vuracak. Daha sonra çayınızı soğumaya bırakın. Sütün içine tatlandırıcınızı ekleyip karıştırın. Buz küplerini latte bardağınıza koyun. Önce sütün bir kısmını koyun daha sonra soğuttuğunuz mavi kelebek çayının yarısını üzerine ekleyin. Kalan sütü de üzerine ekleyin ve yine kalan mavi kelebek çayına bir kaç damla limon damlatın. Böylece mavi çay rengi, mora dönüşecektir. Mora dönüşen çayınızı da bardağınızın son katına ekleyerek hafifçe karıştırın. İşte mavi latteniz hazır!

Not: Mavi kelebek çayı Güney Asya'da yüzyıllardır Clitoria bitkisinden elde edilen bir çaydır. Hiçbir katkı olmadan mavi renge sahip olan bu çay; Bali, Malezya, Tayland ve Vietnam kültürlerinin bir parçası olmuştur. Stres gideren ve rahatlatan mavi kelebek çayı ile çok popüler olan mavi latteyi hazırlayabilirsiniz.

