



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELER İÇİN SÜT KÖPÜĞÜ

Küçük bir kavanozun yarısına kadar süt koyun.

O sırada ocağa da biraz kaynaması için su koyun.

Kavanozu 30 – 40 saniye kadar ağzı kapalı şekilde iyice çalkalayın.

Daha sonra kavanozu kaynayan suyun içine yavaşça oturtun dikkat edin çatlamasın.

30 – 40 saniye de suda bekletin ve işte süt köpüğünüz kullanıma hazır.

Not: süt köpüğünü nescafeyi hazırladıktan sonra yapın çünkü belli bir süreden sonra söner.
