



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ KAKULE SÜTÜ

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

1 lt badem sütü
4 gr kakule
15 ml akçaağaç şurubu
1/4 adet vanilya çubuğu
100 ml espresso

Kakuleyi toz haline gelinceye kadar öğütün. Badem sütünü ocağa alın, içersine öğüttüğünüz kakuleyi, akçaağaç şurubu ve taze vanilyayı ekleyin. 15 dakika demlendirin. Ocağın altını kapatıp sütü bir kaba alın ve 2 saat kadar buzdolabında dinlendirin. Servis edeceğiniz bardağın içersine kakule sütünü 2 parmak boşluk kalacak şekilde koyun. Çektiğiniz espressodan istediğiniz sertlikte olana kadar ekleyin. Buz ile servis edebilirsiniz.

