



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAJU FISTIĞI SÜTÜ

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

1,5 su bardağı çiğ kaju fıstığı
3 su bardağı su
2,5 su bardağı su

Kaju fıstıklarını derin bir kaba alın ve üzerine 3 su bardağı suyu ekleyin. Yaklaşık 3 saat bekletin. Süre sonunda suyunu süzün ve kaju fıstıklarını mutfak robotuna alın. Üzerine 2,5 su bardağı suyu ilave edin ve beyazlaşmaya kadar yaklaşık 2 dakika öğütün. Sütü bu şekilde kullanabileceğiniz gibi süzerek de kullanabilirsiniz. Süzmek için seyrek dokulu bir mutfak bezini bir kabin üzerine serin. Hazırladığınız karışımı bezin içinde kalacak şekilde dökün. Bezin uçlarını birleştirip burarak ve eliniz ile sıkarak kaju fıstıklarının sütünü süzün. Kaju fıstığı sütünü hemen kullanabilirsiniz veya kapalı ve tercihen cam bir kaba alıp buzdolabında en fazla 2 gün bekletebilirsiniz.

