



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUMPKIN SPICE LATTE

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

2 yemek kaşığı balkabağı püresi
1 su bardağı süt (isteğe göre badem, yulaf veya soya sütü de kullanılabilir)
1 tatlı kaşığı şeker (veya tatlandırıcı)
1/2 tatlı kaşığı tarçın
1/4 tatlı kaşığı toz zencefil
1/4 tatlı kaşığı muskat
1 tatlı kaşığı vanilya özütü
1 shot espresso (veya 1/2 su bardağı demleme kahve)
Üzeri için çırpılmış krema (isteğe bağlı)

Küçük bir sos tenceresinde süt, balkabağı püresi, şeker ve baharatları (tarçın, zencefil, muskat) ekleyin. Orta ateşte ısıtarak iyice karışmalarını sağlayın, fakat kaynamasına izin vermeyin. Süt karışımı ısındığında vanilya özütünü ekleyin ve karıştırın. Bir bardakta espresso veya demleme kahve ile balkabağı aromalı süt karışımını buluşturun. İsteğe göre üzerini çırpılmış krema ve biraz tarçın serpiştirerek süsleyin.

Not: Bitkisel sütler ve tatlandırıcılar kullanarak vegan bir pumpkin spice latte hazırlayabilirsiniz.

