



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUMPKIN SPICE LATTE

<https://www.haberturk.com>

Espresso: Kahve tadını daha yoğun hissetmek için espresso tercih edebilirsiniz. Alternatif olarak sert demlenmiş kahve kullanabilirsiniz.

Süt: Lezzetin kremamsı olmasını sağlayan ana malzemedir. İstedığınız türde süt (inek sütü, badem sütü, yulaf sütü gibi) kullanabilirsiniz, ancak köpürme kapasitesi yüksek olan sütleri tercih edin.

Balkabağı Aroması: Gerçek balkabağı püresi ve balkabağı turtası baharatı (pumpkin pie spice) kullanarak o meşhur sonbahar lezzetini elde edersiniz.

Tatlandırıcı: Doğal bir tat için saf akçaağaç şurubu kullanın. Ayrıca bir tutam vanilya özütü, tatlı aromaları derinleştirir.

İsteğe Bağlı: Üstüne çırpılmış krema ekleyerek içeceğinizi daha özel hale getirebilirsiniz.

Espresso yerine 1/2 fincan sert demlenmiş kahve kullanabilirsiniz. Akçaağaç şurubu yerine de bal veya esmer şekerle tatlandırabilirsiniz.

Seçtiğiniz sütü küçük bir tencereye dökün ve orta-düşük ateşte, neredeyse kaynama noktasına gelene kadar ısıtın. Kaynamamasına dikkat edin.

Kahvenizi hazırlayın ve geniş bir kupaya dökün. Balkabağı püresi, akçaağaç şurubu, baharat karışımı ve vanilyayı iyice karıştırın.

Köpürtücü ile sütü yaklaşık 30 saniye boyunca köpürtün ve kahve karışımının üzerine dökün. Köpüğü sonradan ekleyin.

Çırpılmış krema ekleyin ve biraz daha pumpkin pie spice veya tarçın serpin.

