



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUMPKIN SPICE LATTE

2 yemek kaşığı balkabağı püresi (ev yapımı veya hazır konserve olabilir)
1/2 çay kaşığı balkabağı baharat karışımı (tarçın, zencefil, muskat, karanfil)
1 su bardağı süt (isteğe göre süt çeşitleri kullanılabilir)
1-2 yemek kaşığı esmer şeker veya bal (damak tadınıza göre ayarlayabilirsiniz)
1/2 çay kaşığı vanilya
1/2 su bardağı güçlü demli kahve veya espresso
Üzeri için:
Çırpılmış krema
Tarçın

Küçük bir tencerede balkabağı püresi ve balkabağı baharatını orta ateşte ısıtın. Pürenin aromasının ortaya çıkması için 1-2 dakika karıştırarak pişirin.
Üzerine süt, vanilya ve şekeri ekleyip karıştırın. Şeker eriyene kadar karışımı ısıtın ancak kaynamasına izin vermeyin. Mikser veya el blenderı yardımıyla karışımı köpürtün.
Demlenmiş kahveyi veya espressoyu karışımın içine dökün ve karıştırın.
Hazırladığınız karışımı bardağa dökün, üzerine çırpılmış krema ekleyin ve son olarak biraz tarçın serpin.

