



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALEP

2 su bardağı süt (200 ml bardak)

4 tatlı kaşığı toz şeker (isteğe bağlı olarak artırılabilir ya da azaltılabilir)

2 tatlı kaşığı nişasta

Yarım tatlı kaşığı tarçın ve yarım tatlı kaşığı vanilin

Üst kısmı için tarçın

Süt hariç diğer malzemeler uygun bir tencerede karıştırılır.

Ardından süt ilave edilir ve topak kalmayacak şekilde karıştırılır.

Devamında tencere ocağa alınarak elde edilen karışım kaynayana kadar karıştırılır.

Kaynamaya başladıktan sonra 1-2 dakika kadar karıştırılarak pişirmeye devam edilir.

Sonra elde edilen salep sıcak bir şekilde fincanlara paylaştırılarak tüketilebilir.

Not: Servis esnasında üzerine tarçın da serpiştirilebilir.

