



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE ZERDEÇALLI LATTE

<https://carrefoursa.com>

1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı hindistancevizi yağı
1 tatlı kaşığı rendelenmiş taze zerdeçal
1 tatlı kaşığı rendelenmiş taze zencefil
Toz karanfil
½ çay kaşığı tarçın
1 tutam tuz

Küçük bir sos tenceresinde süt ve hindistancevizi yağın pişirin. Tarçın, süt ve çay kaşığının ucuyla toz karanfili blenderdan geçirin. Köpürdüğünde rendelenmiş taze zerdeçal ve taze zencefili ilave edip karıştırın.

Not: Lattenizin tadını yumuşatmak için malzemeleri blenderdan geçirdikten sonra 1 çay kaşığı bal, vanilya ekstratı ya da akçaağaç şurubu ilave edebilirsiniz.



Fotoğraf "altın pençe" tarafından gönderildi. 27.10.2020