PETITE GOURMETS

İTALYAN

Yulaflı Latte

Sütsüz kremsi yulaf latte tarifi. Yulaf ezmesi, espresso ve sıcak baharatlarla evde bu doyurucu kahve içeceğini nasıl yapacağınızı öğrenin.

5 min	5 min	10 min	1	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak yulaf
- 1 bardak süt
- 1 yemek kaşığı tuz
- 0.5 yemek kaşığı tarçın
- 0.5 yemek kaşığı vanilin
- 1 yemek kaşığı esmer şeker
- 1 bardak espresso

Yapılışı

1. **Yulaf tabanını pişirin**

   Küçük bir tencerede 1 su bardağı yulaf ezmesi ile 1/2 su bardağı sütü birleştirin. Karışım koyulaşana ve kremsi olana kadar ara sıra karıştırarak orta ateşte 5 dakika pişirin.

2. Yulaf karışımına 1/2 yemek kaşığı tuz ve 1/2 yemek kaşığı tarçın ekleyin. Baharatların her yere eşit şekilde dağılması için iyice karıştırın.

3. Kalan 1 su bardağı sütü dökün ve karışım pürüzsüz, kremsi bir kıvama gelene kadar sürekli karıştırarak 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin.

4. Ateşten alın ve tamamen eriyene kadar karıştırarak 1 yemek kaşığı şeker ekleyin.

5. **Pürüzsüzlük için karıştırın**

   Tüm yulaf karışımını blendere aktarın. Tamamen pürüzsüz olana ve yulaf parçacıkları kalmayana kadar yüksek hızda 30-45 saniye karıştırın.

6. **Espressoyu hazırlayın**

   Yulaf karışımı hafifçe soğurken tercih ettiğiniz yöntemle 1 su bardağı taze espresso demleyin.

7. **Latte'yi birleştirin**

   Karıştırılmış yulaf kremini servis bardağına dökün. Sıcak espressoyu ekleyin ve birleştirmek için nazikçe karıştırın.

8 Sıcakken hemen servis edin, isteğe bağlı olarak üzerine bir tutam tarçın serperek süsleyin.

Besin Değerleri

285	12g	45g	7g	4g	18g	580mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

En iyi lezzet için kaliteli espresso veya güçlü kahve kullanın. Taze öğütülmüş kahve çekirdekleri latte'niz için en aromatik ve lezzetli temeli sağlayacaktır.

Daha iyi doku ve kremsilik için hazır yulaf yerine yulaf ezmesi seçin. Yulaf ezmesi daha eşit şekilde parçalanır ve karıştırıldığında daha pürüzsüz bir kıvam yaratır.

Mükemmel latte dokusu için termometre kullanarak sütü ideal sıcaklık olan 55°C'ye ısıtın. Bu sıcaklık sütün kavurmadan yeterince sıcak olmasını sağlar.

Bitmiş latte'nizde granüllü doku olmaması için yulaf karışımını tamamen pürüzsüz olana kadar karıştırın. Bu adım için yüksek hızlı blender veya el blenderi en iyi sonucu verir.

Daha az şekerle başlayıp gerektiğinde daha fazla ekleyerek tatlılık seviyesini tercihinize göre ayarlayın. Akçaağaç şurubu veya bal gibi doğal tatlandırıcılar bu tarifte harika çalışır.

Yulaf tanecikleri olmayan ultra-pürüzsüz bir latte tercih ediyorsanız yulaf karışımını ince elekten geçirin.

Tarçının ötesindeki baharatları deneyin - farklı lezzet profilleri için kakule, muskat veya bir tutam vanilya özü deneyin.

Daha büyük miktarda yapın ve hafta boyunca hızlı sabah latte'leri için buzdolabında saklayın. Servis etmeye hazır olduğunuzda basitçe ısıtın ve taze espresso ekleyin.