

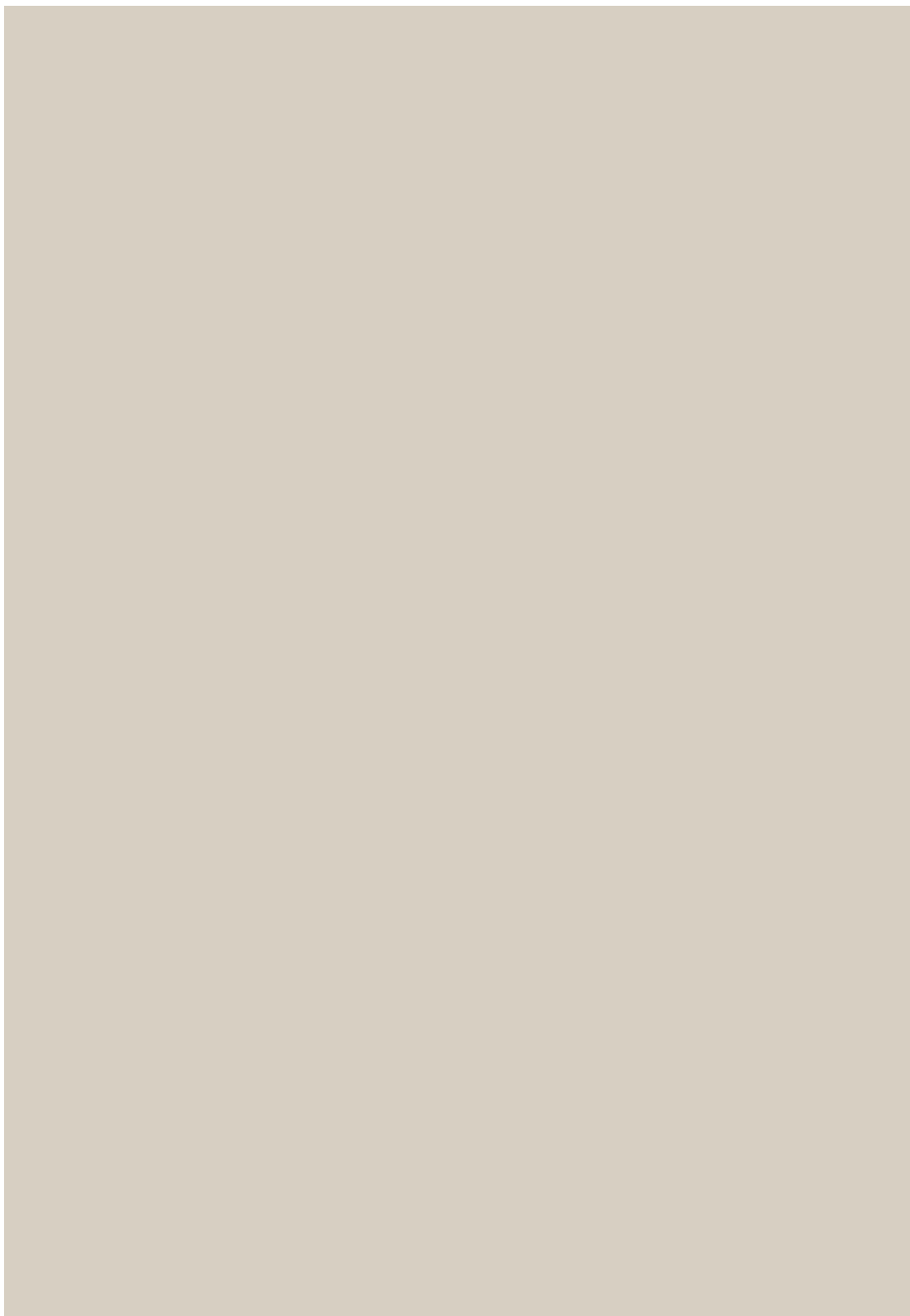
Homend

Serving life

JOYPOT TARİF KİTAPÇIĞI

JoyPot5013H





01 OREO MOKA

02 DALGONA KAHVE

03 TARÇINLI BALLI LATTE

04 GÜLLÜ MACCHIATO

05 KÖPÜKLÜ SICAK ÇİKOLATA

BİRAZDAN OKUYACAĞINIZ TARİFLER,
ÇOK LEZZETLİ.

BİZDEN SÖYLEMESİ...



OREO MOKA

Bizce her gün kahve ile başlamalı ve tatlı bir şeylerle sona ermeli.

Bazen de kahve ve tatlı bir araya gelerek, günümüze fark katmalı...

Tarifinizi notlarınızla lezzetlendirin.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

MALZEMELER

Espresso
200 ml tam yağlı süt
2 adet çikolata şurubu tableti
3 adet Oreo bisküvi

HAZIRLANIŞI

1. JoyPot'unuzu kullanarak espresso kahvenizi ve süt köpüğünüzü hazırlayın. En yoğun krema tadı için capuccino programını seçin.
2. Orea bisküvileri ezin ve içine 2 yemek kaşığı çikolata şurubu ekleyin.
3. Karışımı bardağın dibine dökün.
4. Süt köpüğünü bardağa ekleyin ve ardından espresso ekleyin.
5. Ezilmiş bisküvilerle süsleyip servis edin ve tadını çıkarın.



DALGONA KAHVE

*Sadece on saniyede hazırlanan,
hem keyifli hem de lezzetli bir tarifi
kim istemez ki?*

Cidden, kim istemez?

Tarifinizi notlarınızla lezzetlendirin.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

02

MALZEMELER

5g çözünebilir kahve
5g şeker
30g soğuk su
150ml süt
2 veya 3 küp buz

HAZIRLANIŞI

1. Çözünebilir kahve, şeker ve suyu köpürtücüde karıştırın.
2. JoyPot'unuzda süt köpüğü programını seçin.
3. Yaklaşık 10 saniye sonra veya köpürttüğünüz kahve yeterli kıvama ulaştığında JoyPot'unuzu kapatın.
4. Bardağa bir miktar buz doldurun ve üzerine 150 ml süt ekleyin.
5. Üzerine köpürtülmüş kahveyi koyun ve beklemeden servis edin.



TARÇINLI BALLI LATTE

Bol süt köpüğü, tarçın ve bal

*Uyarıyoruz, bu birliktelikten sonra,
favori kahveciniz eviniz olabilir.*

Tarifinizi notlarınızla lezzetlendirin.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

MALZEMELER

Espresso
200 ml tam yağlı süt
1 yemek kaşığı bal
Toz tarçın
1 uzun bardak

HAZIRLANIŞI

1. JoyPot'unuzu kullanarak espresso kahvenizi ve süt köpüğünüzü hazırlayın.
2. Bardağı bir yemek kaşığı bal koyun.
3. Süt köpüğünü bardağı ekleyin.
4. Espressoyu yavaşça bardağı boşaltın ve üzerine bir miktar tarçın serpin.



GÜLLÜ MACCHIATO

Bu havadaki aşk kokusu mu?

Yoksa macchiato kokusu mu?

Tarifinizi notlarınızla lezzetlendirin.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

MALZEMELER

200 ml Süt
Espresso
1 yemek kaşığı gül reçeli
Kurutulmuş gül yaprakları
Az miktarda gül şurubu

HAZIRLANIŞI

1. Macchiato'nuzu dolduracağınız bardağın ağzına az miktarda gül reçeli sürün. Ardından ezilmiş gül yapraklarını yerleştirin.
2. Bardağın dibine bir yemek kaşığı gül reçeli ekleyin.
3. JoyPot'unuzu kullanarak espresso kahvenizi ve süt köpüğünüzü hazırlayın.
4. Bardağa öncelikle süt köpüğünü dökün ve ardından espressoyu ekleyin.
5. Bir miktar süt köpüğü ve ezilmiş kuru gül yaprakları ile süsleyin.



KÖPÜKLÜ SICAK ÇİKOLATA

Bu tarife çok ısınacaksınız...

*Çünkü hem kolayca hazırlayacaksınız
hem de çikolataya doycaksınız.*

Tarifinizi notlarınızla lezzetlendirin.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

MALZEMELER

200 ml tam yağlı süt
1 yemek kaşığı kakao tozu
1 yemek kaşığı çikolatalı fındık kreması
Marşmelov

HAZIRLANIŞI

1. Tüm malzemeleri süt köpürtücüye koyun.
2. Süt köpüğü programını seçin.
3. Üç dakika sonra sıcak çikolatayı bardağa dökün.
4. Marşmelov ile süsleyip tadını çıkarın.



Homend

Serving life

WWW.HOMEND.COM.TR