**โยเกิร์ตมะม่วงปั่น (Mango Lassi)**

ส่วนผสม โยเกิร์ตมะม่วงปั่น

• โยเกิร์ตรสธรรมชาติ 5 ออนซ์

• เนื้อมะม่วงสุก 4 ออนซ์

• นมสด 1/4 ถ้วย (หรือฮาฟแอนด์ฮาฟครีม)

• น้ำแข็ง 1 ถ้วย

• น้ำเชื่อม 1 ออนซ์ (หรือน้ำตาลทราย 2-3 ช้อนโต๊ะ)

• ซอสมะม่วงเข้มข้น (ในสูตรนี้ใช้ Kesar Mango Pulp แบบกระป๋องจากประเทศอินเดีย)

• ใบสะระแหน่ (สำหรับแต่งหน้า)

หมายเหตุ : ซอสมะม่วงเข้มข้นชนิดกระป๋อง หรือ Kesar Mango Pulp สามารถหาซื้อได้ตามร้านขายวัตถุดิบอินเดีย หรือถ้าซื้อไม่ได้จริง ๆ ให้ใช้เนื้อมะม่วงสุกจัด ๆ มาใช้แทนได้

วิธีทำโยเกิร์ตมะม่วงปั่น

1. ใส่โยเกิร์ตรสธรรมชาติ เนื้อมะม่วงสุก นมสด น้ำแข็ง และน้ำเชื่อมลงในเครื่องปั่น ปิดฝาแล้วปั่นจนส่วนผสมทั้งหมดเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน (เวลาในการปั่นขึ้นอยู่กับเครื่องปั่นแต่ละเครื่อง)

2. ตกแต่งแก้ว โดยเทซอสมะม่วงลงในไปในแก้วก่อนแล้วเอียงแก้วไปมาให้สวยงามตามชอบ จากนั้นเทมะม่วงเทลาสซี่ลงไป ราดทับด้วยซอสมะม่วงอีกครั้ง แต่งหน้าด้วยใบสะระแหน่ พร้อมเสิร์ฟ (หรือจะโรยถั่วพิตาชิโอลงไปก็ได้ตามชอบ)