



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Armutlu Chia Puding



**Süre:** 10 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

## Malzemeler:

- 2 su bardağı süt
- 5 yemek kaşığı chia tohumu
- 1 olgun armut
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı bal
- 2 yemek kaşığı fındık

## Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ürünleri ve fındık.

## Ön Hazırlık:

2 su bardağı süt, 5 yemek kaşığı chia tohumu ve 1 olgun armut malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak pişirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütlü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

## Servis Önerisi:

Soğuk servis edin; üzerine taze meyve veya bir miktar kuruyemiş ekleyebilirsiniz. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifi tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

---

## Yapılışı:

### 1. Tabanı karıştırın:

- 2 su bardağı süt, 5 yemek kaşığı chia tohumu ve 1 olgun armut malzemelerini kapaklı geniş bir kapta birleştirin.



- Kuru noktalar kalmayana kadar karıştırın ancak malzemeleri ezmeyin.

## **2. Kıvamı düzenleyin:**

- Meyve püresi, baharat ve tatlandırıcıyı ekleyip karışımı porsiyon kavanozlarına bölün.
- Yulaf veya chia sıvıyı çekeceği için başlangıç kıvamını hafif akışkan bırakın.

## **3. Soğukta dinlendirin:**

- Kapları kapatıp buzdolabında en az altı saat, tercihen gece boyunca bekletin.
- İlk yarım saatte bir kez karıştırmak topaklanmayı azaltır.

## **4. Servisi tamamlayın:**

- Sabah kıvamı kontrol edip gerekirse az miktarda süt ekleyin.
- Taze meyve ve çıtır malzemeleri yumuşamamaları için servis anında ilave edin.

## **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

Yulaf veya chia sıvıyı çekmiş, kaşıkla alınabilen kremamsı yapıya ulaşmış olmalıdır. Kuru taneler kalırsa az süt ekleyin; aşırı akışkansa kısa süre daha dinlendirin. Karışımда ekşi koku, olağan dışı köpürme veya uzun süre dışarıda bekleme varsa tüketmeyin.

## **Saklama:**

Kapaklı porsiyon kavanozlarını buzdolabında en fazla iki gün saklayın. Taze meyve ve kuruyemişleri servis sırasında ekleyin; soğuk zinciri bozulmuş sütlü karışımı yeniden saklamayın.

>> **İpucu:** İlk yarım saatte karışımı iki kez karıştırmak chia topaklarını önler.