

Chia Tohumlu Puding

Süre: 4 Saat 5 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
□□ **Bekleme Süresi:** 4 saat veya 1 gece (buzdolabında)
>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 2 yemek kaşığı chia tohumu
- 1 su bardağı süt (badem, hindistan cevizi veya normal süt)
- 1 tatlı kaşığı bal veya akçaağaç şurubu
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
- 1/2 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)

Üzeri İçin:

- 1/2 su bardağı taze meyve (çilek, muz, yaban mersini vb.)
- 1 yemek kaşığı doğranmış fındık veya badem
- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş hindistan cevizi

Ön Hazırlık:

Chia pudingini karıştırmaya uygun, kapaklı bir kap hazırlayın. Sütle chia tohumlarını önce iyice karıştırın; tohumların kuru kümeler halinde kalması pudingin yer yer sulu olmasına neden olur.

Servis Önerisi:

En az 4 saat buzdolabında bekletilen pudingi iki kaseye paylaştırın. Taze meyve, kuruyemiş ve hindistan cevizini servis sırasında ekleyin.

Yapılışı:

1. Puding Karışımını Hazırlama:

- Bir kaseye chia tohumlarını ekleyin.
- Üzerine sütü dökün ve iyice karıştırın.
- Bal (veya akçaağaç şurubu), kullanacaksanız vanilya özütü ve tarçını ekleyerek tekrar karıştırın.

2. Buzdolabında Bekletme:

Kiraz'ın Mutfağı

- Karışımı hava geçirmez bir kapta buzdolabına koyun.
- En az 4 saat, tercihen 1 gece bekletin.
- Ara ara karıştırarak kıvam almasını sağlayın.

3. Servis:

- Puding kıvam aldıktan sonra servis kaselerine paylaştırın.
- Üzerine taze meyve, doğranmış fındık ve hindistan cevizi ekleyerek servis yapın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Beklerken tohumlar sıvıyı bağlamalı ve karışım kaşıkla alınabilir hale gelmeli. İlk bekleme sırasında tekrar karıştırıp dipteki kümeleri dağıtın; yoğunluk için başlangıçta sütü rastgele azaltmayın.

Kiraz'ın Mutfağı