



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Fırında Muzlu Yulaf Dilimleri



**Süre:** 40 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8 dilim

## **Malzemeler:**

- 2 olgun muz
- 2 su bardağı yulaf ezmesi
- 2 yumurta
- 1 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı bal
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1/2 su bardağı ceviz
- 1 tutam tuz

## **Alerjen Uyarısı:**

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ürünleri ve sert kabuklu meyveler.

## **Ön Hazırlık:**

Kahvaltılık malzemeleri ölçüp tezgaha alın. Yumurta ve süt ürünlerini kullanmadan kısa süre önce buzdolabından çıkarın; tava veya fırın gerektiren tariflerde piştirme yüzeyini önceden hazırlayın.

## **Servis Önerisi:**

Yoğurt ve taze meyvelerle ılık ya da soğuk servis edin.

## **Yapılışı:**

### **1. Sıvıları hazırlayın:**

- Muzları ezip yumurta süt ve balla karıştırın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

### **2. Kuru malzemeleri katın:**

- Yulaf kabartma tozu tarçın tuz ve cevizi ekleyin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

### **3. Kalıba yayın:**

- Karışımı yağlı kağıt serili küçük bir kalıba eşitçe dökün.
- 

### **4. Pişirin ve kesin:**

- Fırında üzeri kızarana kadar pişirip soğuduktan sonra dilimleyin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

### **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

Yumurtalı tariflerde akın tamamen piştiğini, hamurlu karışımlarda ise iç kısmın çiğ kalmadığını kontrol edin. Tava ısını orta seviyede tutarak dış yüzeyin erken yanmasını önleyin.

>> **İpucu:** Tam soğumadan kesmek dilimlerin parçalanmasına neden olabilir.

Kiraz'ın  
Mutfağı