



HIRAZIN
MUTFACI



Hurmalı Kakaolu Chia Kupası



Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** Yok

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 3 yemek kaşığı chia tohumu
- 1,5 su bardağı süt
- 4 yumuşak hurma
- 1 yemek kaşığı kakao
- 1/2 muz
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- 1 yemek kaşığı fındık
- 1 çay kaşığı Hindistan cevizi rendesi

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri, sert kabuklu meyveler (fındık).

Ön Hazırlık:

Sebze, yeşillik ve tahılları yıkadıktan sonra iyice süzün. Ölçüleri hazırlayıp sosu ayrı kapta karıştırmak daha dengeli kıvam ve tat sağlar.

Servis Önerisi:

En az iki saat soğuttuktan sonra kahvaltı veya ara öğün olarak servis edin.

Yapılışı:

1. Hurma karışımını hazırlayın:

- Çekirdeksiz hurma, süt, kakao, muz ve tarçını blenderdan geçirin.
- Sebzelerin rengini ve diri dokusunu korumak için gereğinden uzun işlem uygulamayın.

2. Chiayı ekleyin:

- Karışımı chia tohumlarıyla iyice çırpın.



- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

3. Dinlendirin:

- İlk 15 dakikada bir kez daha karıştırıp buzdolabında en az iki saat bekletin.
- Kabın üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

4. Kupaları tamamlayın:

- Fındık ve Hindistan ceviziyle servis edin.
- Sosu azar azar ekleyip alttan üste doğru karıştırın; avokado ve benzeri yumuşak malzemeleri en son katın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Taze malzemeleri servis zamanına yakın birleştirin. Sosu önceden eklerseniz sebzeler su salabilir ve tarif bekledikçe kıvamını kaybedebilir.

>> **İpucu:** İlk bekleme sırasında yeniden karıştırmak chia topaklarını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı