



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