

# Mandalinalı Labneli Kuplar

**Süre:** 20 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

## Malzemeler:

- 250 g labne
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı bal
- 4 mandalina
- 8 kedidili bisküvi
- Yarım su bardağı portakal suyu
- 1 çay kaşığı vanilin

## Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ürünleri ve gluten içeren tahıllar.

## Ön Hazırlık:

250 g labne, 1 su bardağı süzme yoğurt ve 2 yemek kaşığı bal 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:

Çay saatinde küçük dilimler halinde servis edin; kremalı veya sütlü eşlikçi kullanacaksanız tatlıyı soğuk tutun. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifin tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

---

## Yapılışı:

### 1. Kremayı karıştırın:

- Labne, süzme yoğurt ve balı pürüzsüz olana kadar çırpın.

Kiraz'in Mutfağı

- Mandalinaları soyup beyaz zarlarını ayıklayın ve dilimlere ayırın.

**2. Bisküvileri hazırlayın:**

- Kedidili bisküvileri kuplara sığacak boyda kırın.
- Portakal suyuna hızlıca batırıp kupların tabanına yerleştirin; fazla bekletip yumuşatmayın.

**3. Kupları katmanlayın:**

- Bisküvilerin üzerine labneli kremadan ve mandalina dilimlerinden paylaştırın.
- Katmanları kuplar dolana kadar tekrarlayıp üzerini mandalina ile tamamlayın.

**4. Soğukta dinlendirin:**

- Kupları kapatıp buzdolabında en az iki saat soğutun.
- Meyvenin suyunu salmaması için servis öncesi hazırlayıp soğuk sunun.

## Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Krema pürüzsüz ve kaşıkla alınabilir kıvamda olmalı; bisküviler formunu korumalı, ancak kuru kalmamalıdır. Mandalina dilimleri sulanıp kremayı gevşetmemeli; kupları soğuk servis edin.

## Saklama:

Kupları kapalı biçimde buzdolabında bir güne kadar saklayın. Bisküviler zamanla yumuşayacağı için mümkünse servis edileceği gün hazırlayın.

>> **İpucu:** Bisküvileri portakal suyuna çok kısa batırın ve kuplara dizerken ezilmemelerine dikkat edin.

Kiraz'ın Mutfağı