



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Şeftalili Yoğurt İçeceği



Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 2 olgun şeftali
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı soğuk su
- 1 tatlı kaşığı bal
- 1 çay kaşığı limon suyu
- 1 tutam tarçın
- 4 buz küpü

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Şeftalileri yıkayıp çekirdeklerini çıkarın, kabukları sertse soyun. Yoğurt ile suyu soğuk tutun. Meyvenin tatlılığını kontrol etmeden bal eklemeyin. Blender haznesinin kapasitesine dikkat edin. Buz kullanılacaksa içeceği gereğinden fazla sulandırmamak için malzemeleri önceden soğutun.

Servis Önerisi:

İçeceği soğuk bardaklarda, ince şeftali dilimleriyle süsleyip ara öğünde servis edin.

Yapılışı:

1. Meyveyi püre yapın:

- Şeftali dilimlerini limon suyuyla blenderda pürüzsüzleşene kadar çekin.
- Kabuk parçaları kalıyorsa karışımı kısa süre daha çalıştırın veya ince süzgeçten geçirin.

2. Yoğurdu ekleyin:

- Yoğurt ile soğuk suyu meyve püresine katıp düşük devirde karıştırın.
- Yoğurdu uzun süre yüksek devirde çalıştırarak fazla köpük oluşturmayın.



3. Tadı ayarlayın:

- İeeğın tatlılığın ı soğukken kontrol edin ve gerekiyorsa bal ile tarçını ekleyin.
- Kıvam çok koyuysa suyu birer yemek kaşığ ı artırın, fazla inceltmeyin.

4. Servise hazırlayın:

- Buz küplerini ekleyip birkaç saniye karıştırın ve bardaklara paylaş tırın.
- İeeğ ı bekletmeden servis edin, ayrış ırsa kaş ıkla kısa süre karıştırın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Bu tarif pişirilmez. İçecek pürüzsüz, ferah ve içilebilir yoğunlukta olmalıdır. Şeftali parçaları dipte kalmamalı, yoğurt kesilmiş görünmemelidir. Fazla limon asitliğ i artırabilir, bal ise meyvenin aromasını bastırmamalıdır. Ayrış ma doğal olabilir, ancak olağ an dış ı koku veya renk değ iř imi varsa tüketilmemelidir.

Saklama:

İeeğ i kapalı şiş ede buzdolabında aynı gün içinde tüketin. Süt ürünü ve taze meyve iç erdiğ i için ev dış ında taş ırken buz aküs ü kullanın. Servis öncesinde şiş eyi çalkalayın ve uzun süre oda sıcaklığ ında bırakmayın.

>> **İpucu:** ok olgun şeftali kullanmak daha yoğ un meyve tad ı sağ lar ve bal ihtiyac ını belirgin biçimde azaltır.

Kiraz'ın
Mutfağı