

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.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Tadı ayarlayın:

- İçeceğin tatlılığını soğukken kontrol edin ve gerekiyorsa bal ile tarçını ekleyin.
- Kıvam çok koyuysa suyu birer yemek kaşığı artırın, fazla inceltmeyin.

4. Servise hazırlayın:

- Buz küplerini ekleyip birkaç saniye karıştırın ve bardaklara paylaştırın.
- İçeceği bekletmeden servis edin, ayrışırsa kaşıkla 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 asitliği artırabilir, bal ise meyvenin aromasını bastırmamalıdır. Ayrışma doğal olabilir, ancak olağan dışı koku veya renk değişimi varsa tüketilmemelidir.

Saklama:

İçeceği kapalı şişede buzdolabında aynı gün içinde tüketin. Süt ürünü ve taze meyve içerdiği için ev dışında taşırken buz aküsü kullanın. Servis öncesinde şişeyi çalkalayın ve uzun süre oda sıcaklığında bırakmayın.

>> **İpucu:** Çok olgun şeftali kullanmak daha yoğun meyve tadı sağlar ve bal ihtiyacını belirgin biçimde azaltır.

Kiraz'ın Mutfağı