



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tahin Pekmezli Yulaf Kasesi



Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Pişirme Süresi:** 5 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı yulaf ezmesi
- 2 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı tahin
- 1 yemek kaşığı üzüm pekmezi
- 1 muz
- 1 yemek kaşığı susam
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- 1/2 su bardağı ceviz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar (yulaf), süt ve süt ürünleri, susam, sert kabuklu meyveler (ceviz).

Ön Hazırlık:

Malzemeleri ölçüp hazırladıktan sonra pişirmeye başlayın.

Servis Önerisi:

Muz ve cevizle ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Yulafı pişirin:

- Yulaf ve sütü kısık ateşte karıştırarak kremamsı kıvama getirin.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeye birleştirin.

2. Tahinle lezzetlendirin:

- Ocağı kapatıp tahin ve tarçını karışıma ekleyin.



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

3. Kaselere paylaşın:

- Yulaf lapasını iki kaseye eşit biçimde alın.

•

4. Tamamlayın:

- Pekmez, muz, ceviz ve susamı üzerine ekleyin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Pekmezi kaynatmadan servis aşamasında eklemek tadını korur.

Kiraz'ın
Mutfağı