

Tahinli Elmalı Yoğurt Kasesi

Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı yoğurt
- 1 kırmızı elma
- 4 yemek kaşığı yulaf ezmesi
- 2 yemek kaşığı tahin
- 1 tatlı kaşığı bal
- 1 çay kaşığı tarçın
- 2 yemek kaşığı ceviz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ürünleri, susam ve ceviz.

Ön Hazırlık:

2 su bardağı yoğurt, 1 kırmızı elma ve 4 yemek kaşığı yulaf ezmesi 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:

Kaseyi soğuk olarak, meyve ve ceviz dokusunu kaybetmeden hemen servis edin. Servis miktarını eşlik eden yemeklere göre dengeli porsiyonlayın. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifin tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

Yapılışı:

1. Yoğurt tabanını hazırlayın:

- Yoğurdu bir kasede pürüzsüzleşene kadar karıştırıp servis kaselerine paylaştırın.

Kiraz'in Mutfağı

- Tahin ile balı ayrı bir kapta karıştırın; çok koyuysa bir kaşık yoğurtla açın.

2. Elmayı hazırlayın:

- Elmayı yıkayıp çekirdek yatağını çıkarın ve kabuğuyla küçük küpler halinde doğrayın.
- Kararmaması için doğradıktan sonra bekletmeden kaseleri kurmaya geçin.

3. Katmanları kurun:

- Yulaf ezmesini yoğurdun üzerine dağıtıp elma küplerini ekleyin.
- Tahinli sosu ince çizgiler halinde gezdirerek her porsiyona dengeli biçimde paylaştırın.

4. Servisi tamamlayın:

- Tarçın ve iri kırılmış cevizi en son ekleyin.
- Çıtır malzemelerin yumuşamaması için kaseyi hazırladıktan hemen sonra servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yoğurt akışkan değil kaşıkla alınabilir kıvamda, elma diri ve yulaf kuru topak bırakmayacak miktarda olmalıdır. Tahinli sos bütün kaseyi ağırlaştırmadan ince biçimde dağılmalıdır.

Saklama:

Yoğurt tabanını kapalı kapta buzdolabında bir gün saklayabilirsiniz. Elma, yulaf ve cevizi servis sırasında ekleyin; hazırlanmış kaseyi oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeyin.

>> **İpucu:** Elmayı servis anında doğrayıp yoğurdun üzerine ekleyerek kararmasını önleyin.

Kiraz'ın Mutfağı