



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tahinli Hurmalı Smoothie



Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 0 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 8 yumuşak hurma
- 2 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı tahin
- 1 muz
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- 1 tutam tuz
- 6 buz küpü

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri, susam.

Ön Hazırlık:

Hurmaların çekirdeklerini çıkarın; sert olanları kısa süre sıcak suda yumuşatıp süzün. Muzu soyun, süt ile tahini ölçün ve tarçın-tuzu hazırlayın. Blender haznesine kolayca sığmaları için hurmaları iri doğrayın.

Servis Önerisi:

Üzerine tarçın serperek hemen servis edin.

Yapılışı:

1. Hurmayı hazırlayın:

- Hurmaların çekirdeklerini çıkarıp sertlerse sıcak suda kısa süre bekletin.
-

2. Malzemeleri ekleyin:

- Hurma, süt, tahin, muz, tarçın ve tuzu blendera alın.
- Hurma parçaları kalırsa blenderı kapatıp kenarlarını spatulayla sıyırın.



3. Pürüzsüzleştirin:

- Karışımı hurma parçaları tamamen kaybolana kadar yüksek devirde çekin.
-

4. Soğutun:

- Buz küplerini ekleyip köpüklü kıvama gelene kadar kısa süre karıştırın.
- Buzlar parçalanınca blenderı durdurup hemen servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Bu tarifte pişirme yoktur. Hurmalar blenderda tamamen parçalanmalı; tahin dibe çökmeden sütle birleşmeli ve içecek akışkan ama gövdeli kalmalıdır. Buz eklendikten sonra kıvamı ve tarçın tadını yeniden kontrol edin.

Saklama:

Sütlü hurma smoothie'yi taze hazırlayıp hemen tüketin. Artan porsiyonu iki saat içinde kapalı kapta buzdolabına kaldırın ve bir gün içinde kullanın; tahin ayrışabileceğinden içmeden önce karıştırın.

>> **İpucu:** Dondurulmuş muz kullanırsanız daha yoğun kıvam için buz miktarını azaltın.

Kiraz'ın
Mutfağı