



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:

Meyveleri ve taze otları iyice yıkayıp kurutun. Soğuk içeceklerde kullanılacak malzemeleri önceden soğutun; sıcak demlemelerde suyu kaynattıktan sonra uygun sıcaklığa gelmesi için kısa süre bekletin.

Servis Önerisi:

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



3. Pürüzsüzleştirin:

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

4. Soğutun:

- Buz küplerini ekleyip köpüklü kıvama gelene kadar kısa süre karıştırın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

İçeceğin tatlılık ve asit dengesini soğukken yeniden kontrol edin. Buz eklenecekse tadın hafif seyreleneceğini hesaba katın; sütlü içecekleri servis zamanına kadar soğukta tutun.

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

Kiraz'ın
Mutfağı