



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Yoğurtlu Granola Kasesi



Süre: 5 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika

>> **Piştirme Süresi:** Piştirme gerektirmez

>> **Kaç Kişilik:** 1 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 1/2 su bardağı granola
- 1 küçük muz
- 5 çilek
- 1 yemek kaşığı yaban mersini
- 1 tatlı kaşığı bal
- 1 yemek kaşığı fındık
- 1 tatlı kaşığı chia tohumu
- 1 tutam tarçın

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri, gluten içeren tahıllar ve sert kabuklu meyveler.

Ön Hazırlık:

Meyveleri yıkayıp tamamen kurutun, muz servis öncesinde dilimleyin. Granolanın etiketini alerjen ve ilave şeker yönünden kontrol edin; yoğurdu soğuk, servis kasesini kuru tutun.

Servis Önerisi:

Kaseyi bekletmeden, yanında şekersiz çay veya kahveyle kahvaltıda servis edin.

Yapılışı:

1. Yoğurt tabanını hazırlayın:

- Süzme yoğurdu bal ve tarçınla, akışkanlığını tamamen kaybetmeden pürüzsüz biçimde karıştırın.
- Yoğurt çok koyuysa yalnızca bir tatlı kaşığı süt ekleyin; fazla inceltmek granolanın kısa sürede yumuşamasına neden olur.



2. Meyveleri kesin:

- Muzu eşit halkalara, çilekleri dörde bölün; yaban mersinlerini bütün bırakın.
- Kesilen meyvelerin suyunu kağıt havluyla hafifçe alın, böylece yoğurt yüzeyinde su birikmez ve sunum temiz kalır.

3. Kaseyi katmanlayın:

- Yoğurdun yarısını kaseye alın, granolanın bir bölümünü ve meyveleri ekleyip kalan yoğurtla devam edin.
- Malzemeleri birbirine tamamen karıştırmak yerine katmanlı bırakın; her kaşıktaki kremsi, kıtır ve taze dokular birlikte hissedilsin.

4. Son dokunuşu yapın:

- Kalan granola, fındık, chia ve meyveleri yüzeye dengeli biçimde yerleştirip balı ince çizgi halinde gezdirin.
- Granola ve fındığı mutlaka servis anında ekleyin; hazır kaseyi uzun süre bekletmeden tüketin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Bu tarif pişirilmez. Doğru kıvamda yoğurt kaşığının izini tutmalı, granola kuru ve kıtır kalmalı, meyveler ise ezilmeden tazeliğini korumalıdır. Kase sulanmışsa meyveler yeterince kurutulmamış olabilir.

>> **İpucu:** Daha dengeli bir kahvaltı için granolayı ölçerek kullanın; fazla bal eklemek meyvenin doğal tadını bastırabilir.