



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Yoğurtlu Meyveli Dondurma Lokmaları



Süre: 3 Saat 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 18 adet

Malzemeler:

- 2 su bardağı süzme yoğurt
- 1 küçük muz
- 1/2 su bardağı çilek
- 1/2 su bardağı yaban mersini
- 1 yemek kaşığı bal
- 1 çay kaşığı vanilya
- 2 yemek kaşığı yulaf ezmesi
- 1 yemek kaşığı kabak çekirdeği içi

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri ile gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

Meyveleri yıkayıp tamamen kurutun. Muzu kullanmadan hemen önce soyun. Küçük silikon muffin kalıbını veya pişirme kağıdı serili tepsiyi dondurucuya sığacak biçimde hazırlayın. Yoğurdu soğuk tutun. Yulaf ile kabak çekirdeğini kırı kalmaları için servis anına kadar ayrı saklayın.

Servis Önerisi:

Lokmaları dondurucudan çıkarıp iki üç dakika beklettikten sonra küçük porsiyonlar halinde servis edin.

Yapılışı:

1. Yoğurt tabanını hazırlayın:

- Süzme yoğurt, bal ve vanilyayı pürüzsüzleşene kadar karıştırın.
- Karışım çok katıysa yalnızca bir kaşık süt ekleyin, fazla inceltmek donmuş lokmaların buzlu olmasına neden olur.

2. Meyveleri ekleyin:

- Muzu küçük küpler, çilekleri minik parçalar halinde kesin ve yaban mersinlerini bütün bırakın.
- Meyvelerin yüzey nemini alın, ardından yoğurda ezmeden alttan üste karıştırın.

3. Porsiyonlayın:

- Karışımı silikon kalıplara veya tepsi üzerine küçük yuvarlaklar halinde eşit paylaşın.
- Lokmaların benzer kalınlıkta olması için yüzeylerini kaşığı tersiyle düzeltin.

4. Dondurun ve tamamlayın:

- Lokmaları en az üç saat tamamen sertleşene kadar dondurun.
- Kalıptan çıkarıp servis öncesinde yulaf ve kabak çekirdeği serpin, uzun süre oda sıcaklığında bırakmayın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Bu tarif pişirilmez. Lokmalar dondurucudan çıktığında bütün biçimde ayrılmalı, merkezleri sıvı kalmamalıdır. Çok ince parçalar sert buz gibi olur, çok kalın parçalar ise geç donar. Meyvelerin fazla suyu iri buz kristalleri oluşturabilir. Servis için iki üç dakika bekletmek ısırlabilir kıvam sağlar, tamamen çözülmesine izin vermeyin.

Saklama:

Lokmaları sertleştikten sonra kapalı dondurucu kabına aktarın ve bir hafta içinde tüketin. Çözünen lokmaları yeniden dondurmayın. Servis sırasında yalnızca tüketilecek miktarı çıkarın ve süt ürünü olduğu için uzun süre dışarıda bırakmayın.

>> **İpucu:** Süzme yoğurt kullanmak serbest su miktarını azaltır ve lokmaların büyük buz kristalleri oluşturmadan daha kremamsı donmasını sağlar.