



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Chia Tohumlu Puding



Süre: 5 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika

☐ **Bekleme Süresi:** 4 saat veya 1 gece (buzdolabında)

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 2 yemek kaşığı chia tohumu
- 1 su bardağı süt (badem, hindistan cevizi veya normal süt)
- 1 tatlı kaşığı bal veya akçaağaç şurubu
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
- 1/2 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)

Üzeri İçin:

- 1/2 su bardağı taze meyve (çilek, muz, yaban mersini vb.)
- 1 yemek kaşığı doğranmış fındık veya badem
- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş hindistan cevizi

Yapılışı:

1. Puding Karışımını Hazırlama:

- Bir kaseye chia tohumlarını ekleyin.
- Üzerine sütü dökün ve iyice karıştırın.
- Bal (veya akçaağaç şurubu), vanilya özütü ve tarçını ekleyerek tekrar karıştırın.

2. Buzdolabında Bekletme:

- Karışımı hava geçirmez bir kaptaki buzdolabına koyun.
- **En az 4 saat, tercihen 1 gece bekletin.**
- Ara ara karıştırarak kıvam almasını sağlayın.

3. Servis:

- Puding kıvam aldıktan sonra servis kaselerine paylaşın.
- Üzerine taze meyve, doğranmış fındık ve hindistan cevizi ekleyerek servis yapın.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir kıvam için **süt miktarını azaltabilirsiniz.**