



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Çilekli Yoğurtlu Granola Kasesi



Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 0 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı süzme yoğurt
- 1 su bardağı granola
- 12 çilek
- 1 muz
- 2 yemek kaşığı bal
- 2 yemek kaşığı badem
- 1 yemek kaşığı chia tohumu

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri, sert kabuklu yemişler.

Ön Hazırlık:

Kahvaltılık malzemeleri ölçüp tezgaha alın. Yumurta ve süt ürünlerini kullanmadan kısa süre önce buzdolabından çıkarın; tava veya fırın gerektiren tariflerde piştirme yüzeyini önceden hazırlayın.

Servis Önerisi:

Hazırladıktan hemen sonra kahvaltıda servis edin.

Yapılışı:

1. Meyveleri hazırlayın:

- Çilekleri dilimleyip muz halka halka kesin.
-

2. Yoğurdu karıştırın:

- Yoğurdu bir yemek kaşığı balla pürüzsüzleştirin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.



3. Kaseleri kurun:

- Yoğurdu kaselere paylaştırıp granola ve meyveleri yerleştirin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Tamamlayın:

- Badem, chia tohumu ve kalan balı üzerine gezdirin.
- Yemeği servis etmeden önce birkaç dakika dinlendirin ve son dokunuşları bu aşamada ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yumurtalı tariflerde akın tamamen piştiğini, hamurlu karışımlarda ise iç kısmın çiğ kalmadığını kontrol edin. Tava ısını orta seviyede tutarak dış yüzeyin erken yanmasını önleyin.

>> **İpucu:** Granolanın çıtırılığını koruması için kaseye servis anında ekleyin.

Kiraz'ın
Mutfağı