Elmalı Tarçınlı Geceden Hazırlanan Yulaf

Süre: 10 Dakika + 8 Saat Dinlendirme dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** Pişirme gerektirmez
>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı yulaf ezmesi
- 1 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı yoğurt
- 1 kırmızı elma
- 1 yemek kaşığı chia tohumu
- 1 yemek kaşığı bal
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- 2 yemek kaşığı fındık

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Yulaf, süt, yoğurt ve chia tohumunu ölçerek kapaklı bir kavanozu hazır edin. Elmayı kararmaması için karışıma eklemeden hemen önce doğrayın; süt ürünlerini tarif tamamlanana kadar soğukta tutun.

Servis Önerisi:

Soğuk olarak, üzerine taze elma ve fındık ekleyerek servis edin.

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Tabanı karıştırın:

- Yulaf süt yoğurt chia bal ve tarçını kavanozda birleştirin.
- Kavanozun dibinde kuru yulaf veya chia kalmayacak şekilde karıştırın; kıvam dinlenme sırasında belirgin biçimde koyulaşacaktır.

2. Elmayı ekleyin:

- Elmanın yarısını küçük küpler halinde karışıma katın.
- Elma küplerinin kararmasını yavaşlatmak için doğradıktan sonra bekletmeden karışıma katın ve ezmeden birkaç kez çevirin.

3. Dinlendirin:

- Kavanozu kapatıp buzdolabında en az sekiz saat bekletin.
- Kavanozun kapağını sıkıca kapatın; yulafın sıvıyı eşit çekmesi için ilk yarım saatin sonunda bir kez daha karıştırın.

4. Servisi tamamlayın:

- Kıvamını karıştırıp kalan elma ve fındığı üzerine ekleyin.
- Servis öncesinde kıvamı kontrol edin; gerekirse bir iki kaşık süt ekleyip taze elma ve fındığı yalnızca bu aşamada üzerine koyun.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yulaf ve chia sıvıyı çekmiş, karışım kaşıktan akmayacak kadar koyulaşmış olmalıdır. Kuru kaldıysa az miktarda süt ekleyin; fazla akışkansa bir kaşık yulaf katıp kısa süre daha dinlendirin.

>> **İpucu:** Sabah çok koyu olursa bir iki kaşık sütle kıvamını açın.

Kiraz'ın Mutfağı