

Mandalinalı Labneli Kuplar

Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Malzemeler:

- 250 g labne
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı bal
- 4 mandalina
- 8 kedidili bisküvi
- Yarım su bardağı portakal suyu
- 1 çay kaşığı vanilin

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ürünleri ve gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

250 g labne, 1 su bardağı süzme yoğurt ve 2 yemek kaşığı bal malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak pişirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütlü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

Servis Önerisi:

Çay saatinde küçük dilimler halinde servis edin; kremalı veya sütlü eşlikçi kullanacaksanız tatlıyı soğuk tutun. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifin tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

Yapılışı:

1. Kremayı karıştırın:

- Labne, süzme yoğurt ve balı pürüzsüz olana kadar çırpın.

Kiraz'in Mutfağı

- Mandalinaları soyup beyaz zarlarını ayıklayın ve dilimlere ayırın.

2. Bisküvileri hazırlayın:

- Kedidili bisküvileri kuplara sığacak boyda kırın.
- Portakal suyuna hızlıca batırıp kupların tabanına yerleştirin; fazla bekletip yumuşatmayın.

3. Kupları katmanlayın:

- Bisküvilerin üzerine labneli kremadan ve mandalina dilimlerinden paylaştırın.
- Katmanları kuplar dolana kadar tekrarlayıp üzerini mandalina ile tamamlayın.

4. Soğukta dinlendirin:

- Kupları kapatıp buzdolabında en az iki saat soğutun.
- Meyvenin suyunu salmaması için servis öncesi hazırlayıp soğuk sunun.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Krema pürüzsüz ve kaşıkla alınabilir kıvamda olmalı; bisküviler formunu korumalı, ancak kuru kalmamalıdır. Mandalina dilimleri sulanıp kremayı gevşetmemeli; kupları soğuk servis edin.

Saklama:

Kupları kapalı biçimde buzdolabında bir güne kadar saklayın. Bisküviler zamanla yumuşayacağı için mümkünse servis edileceği gün hazırlayın.

>> **İpucu:** Bisküvileri portakal suyuna çok kısa batırın ve kuplara dizerken ezilmemelerine dikkat edin.

Kiraz'ın Mutfağı