



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Muzlu Yulaflı Smoothie



Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 0 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 2 olgun muz
- 2 su bardağı süt
- 4 yemek kaşığı yulaf ezmesi
- 1 yemek kaşığı fıstık ezmesi
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı bal
- 6 buz küpü

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri, yer fıstığı.

Ön Hazırlık:

Meyveleri ve taze otları iyice yıkayıp kurutun. Soğuk içeceklerde kullanılacak malzemeleri önceden soğutun; sıcak demlemelerde suyu kaynattıktan sonra uygun sıcaklığa gelmesi için kısa süre bekletin.

Servis Önerisi:

Üzerine tarçın serpererek hemen servis edin.

Yapılışı:

1. Yulafı yumuşatın:

- Yulafı sütün yarısıyla beş dakika bekletin.
-

2. Malzemeleri ekleyin:

- Muz, kalan süt, fıstık ezmesi, tarçın ve balı blendera alın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.



3. Çekim yapın:

- Karışımı tamamen pürüzsüz olana kadar yüksek devirde çalıştırın.
-

4. Soğutun:

- Buz küplerini ekleyip kısa süre daha karıştırın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

İçeceğin tatlılık ve asit dengesini soğukken yeniden kontrol edin. Buz eklenecekse tadın hafif seyreleneceğini hesaba katın; sütlü içecekleri servis zamanına kadar soğukta tutun.

>> **İpucu:** Dondurulmuş muz kullanırsanız daha yoğun kıvam için buz miktarını azaltın.

Kiraz'ın
Mutfağı