



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Orman Meyveli Yoğurtlu Granola



**Süre:** 15 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 0 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

## Malzemeler:

- 1,5 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı yulafli granola
- 1/2 su bardağı yaban mersini
- 1/2 su bardağı ahududu
- 1/2 su bardağı böğürtlen
- 1 yemek kaşığı bal
- 2 yemek kaşığı file badem
- 1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

## Alerjen Uyarısı:

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

## 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:

Şeffaf bardaklarda katmanları görünür biçimde soğuk servis edin.

## Yapılışı:

### 1. Meyveleri hazırlayın:

- Orman meyvelerini nazikçe yıkayıp tamamen kurutun.
- 

### 2. Yoğurdu aromalandırın:

- Yoğurt, bal ve limon kabuğunu karıştırın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.



### **3. Katmanları oluřturun:**

- Yoğurt, granola ve meyveleri sırayla bardaklara paylaştırın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek ceryansız yerde dinlendirin.

### **4. Tamamlayın:**

- File bademi serpip gecikmeden servis edin.
- Yemeęi servis etmeden önce birkaç dakika dinlendirin ve son dokunuřları bu ařamada ekleyin.

### **Piřme ve Kıvam Kontrolü:**

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

>> **İpucu:** Donmuř meyve kullanırsanız suyunu süzüp öyle katmanlayın.

Kiraz'ın  
Mutfağı