



HIRAZIN
MUTFACI



Portakallı Havuçlu Smoothie



Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 2 portakal
- 1 küçük havuç
- 1 küçük muz
- 1 su bardağı yoğurt
- 1/2 su bardağı soğuk su
- 1 çay kaşığı bal
- 1 küçük parça taze zencefil
- 4 buz küpü

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Portakalları sıkın, havucu yıkayıp ince rendeleyin ve muzı soyun. Yoğurt ile suyu servis zamanına kadar soğuk tutun. Zencefili çok az kullanın ve damak tadına göre miktarını ayarlayın. Blender haznesinin temiz, kuru ve kapasitesine uygun olduğundan emin olun.

Servis Önerisi:

Smoothieyi hazırlar hazırlamaz kalın pipetli bardaklarda, yanında küçük bir sandviçle servis edin.

Yapılışı:

1. Meyveleri hazırlayın:

- Portakal suyundaki çekirdekleri ayırın, muzı dilimleyin ve havucu ince rendeleyin.
- Havuç parçalarının blenderda eşit dağılması için iri ve kalın parçalar bırakmayın.

2. Karışımı çekin:

- Portakal suyu, havuç, muz, yoğurt, su ve zencefili blender haznesine alın.



- Kapağı kapatıp düşük devirde başlayın, ardından pürüzsüz kıvam oluşana kadar kısa süre yüksek devirde çalıştırın.

3. Kıvamı ayarlayın:

- Smoothie çok koyuysa soğuk suyu birer yemek kaşığı ekleyerek yeniden karıştırın.
- Tatlılığı meyvenin olgunluğunu gördükten sonra değerlendirin ve gerekiyorsa balı ekleyin.

4. Servise hazırlayın:

- Buz küplerini ekleyip yalnızca parçalanana kadar kısa süre çalıştırın.
- İçeceği bekletmeden bardaklara paylaştırın ve servis öncesinde kıvamını son kez karıştırın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Bu tarif pişirilmez. Smoothie pürüzsüz ve içilebilir olmalı, havuç lifleri iri parçalar halinde kalmamalıdır. Fazla buz içeceği sulandırmamalı, portakal asidi yoğurtta belirgin kesik görünüm oluşturmamalıdır. Ayırışma görülürse kısa süre yeniden karıştırın ve bekletmeden tüketin. Tatlılık meyveden gelmeli, bal baskın olmamalıdır.

Saklama:

Smoothieyi hazırlandıktan hemen sonra tüketin. Saklamak gerekirse kapalı şişede buzdolabında aynı gün içinde kullanın ve servis öncesinde çalkalayın. Süt ürünü içerdiği için ev dışında taşırken buz aküsü kullanın.

>> **İpucu:** Havucu ince rendelemek blenderin daha kısa çalışmasını sağlar ve içeceğin ısınmadan pürüzsüzleşmesine yardımcı olur.