



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Tahinli Elmalı Yoğurt Kasesi



**Süre:** 10 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

## **Malzemeler:**

- 2 su bardağı yoğurt
- 1 kırmızı elma
- 4 yemek kaşığı yulaf ezmesi
- 2 yemek kaşığı tahin
- 1 tatlı kaşığı bal
- 1 çay kaşığı tarçın
- 2 yemek kaşığı ceviz

## **Alerjen Uyarısı:**

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ürünleri, susam ve ceviz.

## **Ön Hazırlık:**

2 su bardağı yoğurt, 1 kırmızı elma ve 4 yemek kaşığı yulaf ezmesi 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. Sıtlü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

## **Servis Önerisi:**

Kaseyi soğuk olarak, meyve ve ceviz dokusunu kaybetmeden hemen servis edin. Servis miktarını eşlik eden yemeklere göre dengeli porsiyonlayın. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifiñ tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

## **Yapılışı:**

### **1. Yoğurt tabanını hazırlayın:**

- Yoğurdu bir kasede pürüzsüzleşene kadar karıştırıp servis kaselerine paylaşırın.



- Tahin ile balı ayrı bir kapta karıştırın; çok koyuysa bir kaşık yoğurtla açın.

## **2. Elmayı hazırlayın:**

- Elmayı yıkayıp çekirdek yatağını çıkarın ve kabuğuyla küçük küpler halinde doğrayın.
- Kararmaması için doğradıktan sonra bekletmeden kaseleri kurmaya geçin.

## **3. Katmanları kurun:**

- Yulaf ezmesini yoğurdun üzerine dağıtıp elma küplerini ekleyin.
- Tahinli sosu ince çizgiler halinde gezdirerek her porsiyona dengeli biçimde paylaşın.

## **4. Servisi tamamlayın:**

- Tarçın ve iri kırılmış cevizi en son ekleyin.
- Çıtır malzemelerin yumuşamaması için kaseyi hazırladıktan hemen sonra servis edin.

## **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

Yoğurt akışkan değil kaşıkla alınabilir kıvamda, elma diri ve yulaf kuru topak bırakmayacak miktarda olmalıdır. Tahinli sos bütün kaseyi ağırlaştırmadan ince biçimde dağılmalıdır.

## **Saklama:**

Yoğurt tabanını kapalı kapta buzdolabında bir gün saklayabilirsiniz. Elma, yulaf ve cevizi servis sırasında ekleyin; hazırlanmış kaseyi oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeyin.

>> **İpucu:** Elmayı servis anında doğrayıp yoğurdun üzerine ekleyerek kararmasını önleyin.