KİRAZ'IN MUTFAĞI



Tahinli Hurmalı Enerji Topları

Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 0 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 12 adet

Malzemeler:

- 12 yumuşak hurma
- 1 su bardağı yulaf ezmesi
- 3 yemek kaşığı tahin
- 1/2 su bardağı ceviz
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 yemek kaşığı Hindistan cevizi
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- 1 tutam tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Susam, 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 pişirme yüzeyini önceden hazırlayın.

Servis Önerisi:

Kahve veya süt yanında küçük porsiyonlar halinde servis edin.

Yapılışı:

1. Hurmaları yumuşatın:

- Sert hurmaları sıcak suda kısa süre bekletip çekirdeklerini çıkarın.
-

2. Karışımı çekin:

- Hurma yulaf ceviz tahin kakao ve tuzu rondoda toparlayın.
-

3. Şekil verin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Karışımdan eşit parçalar alıp avuç içinde yuvarlayın.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaştırın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Kaplayın ve dinlendirin:

- Topları Hindistan cevizine bulayıp buzdolabında dinlendirin.
- Kabın üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

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

>> **İpucu:** Rondo karışımı kuru kalırsa bir tatlı kaşığı su eklemek yeterlidir.

Kiraz'ın Mutfağı