KİRAZ'IN MUTFAĞI

Yoğurtlu Granola Kasesi

Süre: 5 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
>> **Pişirme Süresi:** Yok
>> **Kaç Kişilik:** 1 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı süzme yoğurt veya doğal yoğurt
- 3 yemek kaşığı granola (yulaf ezmesi, kuruyemiş ve kuru meyve içeren)
- 1 yemek kaşığı bal veya akçaağaç şurubu
- 1/2 muz (dilimlenmiş)
- 2-3 adet çilek (dilimlenmiş)
- 1 yemek kaşığı ceviz veya badem (dövülmüş)
- 1 tatlı kaşığı chia tohumu veya keten tohumu

Yapılışı:

1. Yoğurdu Hazırlama:

- Yoğurdu bir kaseye alın ve üzerine bal veya akçaağaç şurubu ekleyerek karıştırın.

2. Granolayı Ekleyin:

- Granolayı yoğurdun üzerine serpiştirin.

3. Meyvelerle Süsleme:

- Dilimlenmiş muz, çilek ve diğer meyveleri ekleyin.
- Üzerine ceviz veya badem serpiştirin.

4. Servis:

- Chia tohumu veya keten tohumu ekleyerek besin değerini artırabilirsiniz.

>> **İpucu:** Daha kremsi bir kıvam için yoğurdu **blenderdan geçirerek** pürüzsüz hale getirebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı