



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Yoğurtlu Meyveli Yulaf Kupası



Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı yulaf ezmesi
- 1 küçük muz
- 1 küçük armut
- 1 yemek kaşığı bal
- 1 yemek kaşığı kabak çekirdeği içi
- 1 yemek kaşığı kuru üzüm
- 1 çay kaşığı tarçın
- 2 yemek kaşığı süt

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri ile gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

Meyveleri yıkayıp tamamen kurutun ve armudun çekirdeklerini çıkarın. Yulafı daha yumuşak tercih ediyorsanız sütle beş dakika önceden ıslatın. Yoğurdu servis zamanına kadar soğuk tutun. Kupaların kuru olması ve meyvelerin son anda kesilmesi karışımın sulanmasını azaltır.

Servis Önerisi:

Kupaları soğuk halde, üzerlerine birkaç meyve dilimi ve tarçın ekleyerek kahvaltıda servis edin.

Yapılışı:

1. Yoğurt tabanını hazırlayın:

- Yoğurdu bal ve tarçınla pürüzsüz fakat akışkan olmayan kıvama gelene kadar karıştırın.
- Çok koyu yoğurt kullanıyorsanız sütü birer kaşık ekleyerek kıvamı kontrollü biçimde açın.

2. Meyveleri doğrayın:

- Muz ve armudu küçük, birbirine yakın büyüklükte küpler halinde kesin.



- Kararmayı azaltmak için meyveleri bekletmeden yoğurtla buluşturun ve ezmeden birkaç kez karıştırın.

3. Kupaları katmanlayın:

- Kupaların dibine yulaf, üzerine yoğurt ve meyve karışımı gelecek biçimde iki kat oluşturun.
- Kuru üzüm ile kabak çekirdeğini katların arasına ölçülü dağıtın.

4. Servise hazırlayın:

- Son katı yoğurtla kapatıp birkaç meyve parçası ve tarçınla tamamlayın.
- Hemen tüketilecekse kalan yulafı üste serpin, taşınacaksa ayrı küçük kapta tutun.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Bu tarif pişirilmez. Yoğurt kaşığının izini tutmalı, meyveler ezilmeden diri kalmalı ve kupanın dibinde serbest sıvı birikmemelidir. Yulaf çok kuru kalmışsa az miktarda süt ekleyin. Kupayı uzun süre bekletmek yulafı yumuşatır, bu nedenle istenen dokuya göre servis zamanını ayarlayın.

Saklama:

Hazırlanan kupayı kapalı kapta buzdolabında bir gün saklayın. Meyve ve süt ürünü içerdiği için ev dışında taşınırken buz aküsü kullanın. Kabak çekirdeği ile kuru yulafı kırıltı kalmaları için mümkünse ayrı taşıyıp tüketmeden önce ekleyin.

>> **İpucu:** Katmanları ezmeden yerleştirmek hem farklı dokuları korur hem de kupanın serviste daha iştah açıcı görünmesini sağlar.