Yoğurtlu Muzlu Granola Kasesi

Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 0 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı süzme yoğurt
- 1 büyük muz
- 1 su bardağı granola
- 1 yemek kaşığı bal
- 2 yemek kaşığı ceviz içi
- 1 yemek kaşığı chia tohumu
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- 6 çilek

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri, 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:

Taze meyve dilimleri ve çok az tarçınla bekletmeden servis edin.

Yapılışı:

1. Yoğurdu hazırlayın:

- Yoğurdu bal ve tarçınla pürüzsüz olana kadar karıştırın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

2. Meyveyi kesin:

- Muzu ve çilekleri eşit kalınlıkta dilimleyin.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Kaseleri kurun:

- Yoğurdu iki kaseye paylaştırıp granola ve meyveleri yerleştirin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Son dokunuşu yapın:

- Ceviz ve chia tohumunu serpip hemen servis edin.
- Yemeği servis etmeden önce birkaç dakika dinlendirin ve son dokunuşları bu aşamada ekleyin.

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:** Granolayı servis anında eklemek kıtırlığını korur.

Kiraz'ın Mutfağı