



NİRAZ'IN
MUTFAĞI



Granola ve Yoğurt Kasesi



Süre: 5 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika

>> **Pişirme Süresi:** Yok (Hazır granola kullanılacak)

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı süzme yoğurt veya normal yoğurt
- 1 su bardağı granola
- 1 yemek kaşığı bal veya akçaağaç şurubu
- 1/2 su bardağı taze meyve (çilek, muz, yaban mersini vb.)
- 1 yemek kaşığı ceviz veya badem (kırmış)
- 1 yemek kaşığı chia tohumu veya keten tohumu (isteğe bağlı)
- 1/2 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Yoğurdu hazırlayın.

- Yoğurdu iki kaseye paylaştırın.

2. Tatlandırın.

- Üzerine bal veya akçaağaç şurubu gezdirin ve hafifçe karıştırın.

3. Granolayı ekleyin.

- Yoğurdun üzerine granolayı eşit şekilde serpin.

4. Meyve ve kuruyemiş ekleyin.

- Dilimlenmiş çilek, muz, yaban mersini gibi meyveleri ekleyin.
- Kırmış ceviz veya bademleri de üzerine serpiştirin.

5. Servis yapın.

- İsteğe bağlı olarak chia tohumu ve tarçın serpiştirerek servis edin.

☐ **Püf Noktası:** Daha yoğun bir lezzet için yoğurdu bir gece önceden bal ve tarçınla karıştırıp dinlendirebilirsiniz.