



Meyveli yoğurt

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

30 Dak.
2 Saat

8 Saat

4
CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

çıtır granolalı

Çay üzümü

200 g Çay üzümü
50 g Reçellik şeker
1 Tutam Toz kakule

Yoğurt

600 ml Tam yağlı süt
2 Çor. k. Doğal yoğurt

Granola

2 Çor. k. Bal
1 Çor. k. Kanola yağı
2 Çay k. Tarçın tozu
100 g Buğday kepeği
2 Çor. k. kabartılmış buğday
kepeği
2 Çor. k. Ceviz, doğranmış
1 Çor. k. öğütülmüş keten
tohumu

Çay üzümü





Tüm malzemeleri küçük bir tencerede, orta ateşte, yaklaşık 10 dakika süreyle pişirin. Karışımı 4 temiz kavanoza bölün ve soğumaya bırakın.

Yoğurt

Sütü ve yoğurdu iyice karıştırın. Bu karışımı içinde yaban mersini bulunan kavanozlara dikkatlice boşaltın.

Yoğurdu paslanmaz çelik tepsi üzerinde alt rafa yerleştirin ve Buharla pişirme ayarında 40 °C ısıda 8 saat mayalandırın ve yoğunlaşmasını bekleyin.

Üzerini kapatarak buzdolabında soğumaya bırakın.

Granola

Pişirme bölmesini Sıcak hava ayarında 160 °C sıcaklığa kadar önceden ısıtın.

Balı, kolza yağını ve tarçını bir tencerede kısık ateşte ısıtın. Ocaktan alın ve kalan malzemeleri ekleyerek iyice karıştırın. Pişirme kağıdı serdiğiniz bir fırın tepsisine yayın.

Orta rafta 20 dakika süreyle pişirin.

Hazırlanması

İsterseniz yoğurdun üzerine granola serpin.

Kalan granolayı kapalı bir kap içerisinde kuru ve ışık almayan bir yerde saklayın.

Pişirme adımları

Buğulama esnasında 100 7 Saat 40 Dak. °C

Yiyeceği çıkartın. Hazırlayın.

Pişirme bölgesini Sıcak hava ile 160 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Ön ısıtma sona erdi. Yiyecekleri içeri sürün.

Sıcak hava esnasında 160 20 Dak. °C

İpuçları

Yoğurt satın almak yerine yoğurt mayası da kullanabilirsiniz. Bunun için ambalaj üzerindeki hazırlamam talimatlarını dikkate alın.

Aksesuar

Her biri 200 ml 4 adet konserve kavanozu

paslanmaz çelik tepsi

Fırın tepsi

