



Orman Meyveleriyle Lezzetli Tarifler

Bu yazımızda sizler için orman meyveleriyle yapabileceğiniz basit tariflere yer verdik. Birbirinden lezzetli, yapması keyifli bu dört tarifi denemeye ne dersiniz? Bakalım, en çok hangisini beğeneceksiniz!

Bu tarifleri denerken büyüklerinizden yardım alabilirsiniz.

Böğürtlenli soğuk içecek



Malzeme

- Yarım su bardağı böğürtlen
- Yarım su bardağı süt
- Yarım su bardağı yoğurt
- İki yemek kaşığı bal

Yapılışı

Tüm malzemeleri mutfak robotunun haznesine koyun. Malzemelerin tümü pürüzsüz bir yapıya ulaşıncaya kadar malzemeleri parçalayın. Mutfak robotunuz yoksa böğürtlenleri iyice ezin ve sonra diğer malzemelerle karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı bardaklara doldurun ve bardakları buzdolabında 1 saat kadar bekletin. İşte içeceğiniz hazır!

Ahududulu kurabiye



Malzeme

- Bir muz
- Yarım su bardağı yulaf ezmesi
- Yarım su bardağı ahududu
- İki ceviz
- Bir yemek kaşığı bal

Yapılışı

Muzu soyun ve çatalla iyice ezin. Ahududuları da çatalla biraz ezin. Yulaf ezmesi ve balı ezdiğiniz meyvelerle iyice karıştırın. Cevizleri küçük parçalara bölerek karışıma ekleyin ve tekrar karıştırın. Karışımdan kaşıkla ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve bunları fırın tepsisine yerleştirin. 180 °C'de yaklaşık 20 dakika pişirin. Soğuduktan sonra kurabiyelerinizi afiyetle yiyebilirsiniz.

Yaban mersinli ve muzlu dondurma



Malzeme

- Bir muz
- Yarım su bardağı yaban mersini
- Bir çay kaşığı kakao

Yapılışı

Muzu soyun ve 7-8 parça olacak biçimde dilimleyin. Dilimlediğiniz muz yaban mersinleriyle birlikte buzlukta dondurun. Donmuş meyveleri mutfak robotunun haznesine koyun ve üzerine kakaoyu ekleyin. Pürüzsüz bir yapıya ulaşıncaya kadar malzemeleri parçalayın. Elde edilen karışımı kâseye koyun. Dondurmanız hazır bile!

Not: Bu süreçte karışımınız erirse dondurmanızı hazırladıktan sonra birkaç saat buzlukta bekletebilirsiniz.

Kızılçık suyu



Malzeme

- Bir su bardağı kızılçık
- Su
- Bir tane karanfil
- Bir kabuk tarçın
- İki yemek kaşığı bal

Yapılışı

Kızılçıkları bir tencereye koyun. Tencereye kızılçıkların üzerini üç parmak geçecek kadar su ekleyin. Yaklaşık yarım saat kaynatın. İçine kabuk tarçını ve tane karanfili ekleyin ve soğumaya bırakın. Dilerseniz suyu süzgeç yardımıyla süzün. Balı ekleyin ve karıştırın. Artık bardaklara doldurup kızılçık suyunuzu içme zamanı!