



SÜZME PEYNİRLİ VE AHUDUDULU CHİA REÇELİ

1 su bardağı dondurulmuş ahududu
1 yemek kaşığı chia tohumu
2 çay kaşığı bal
1 çay kaşığı taze sıkılmış limon suyu
Tuz
1 bardak süzme peynir
2 dilim ekşi mayalı kızarmış ekmek
Üzeri için:
İnce rendelenmiş limon kabuğu rendesi

Orta ateşte küçük bir tencerede ahududuları köpürene kadar karıştırarak ısıtın.

Meyveleri kaşık yardımıyla başka bir kaba ayırın.

Chia tohumları, bal, limon suyu ve tuzu ilave edin.

8-10 dakika soğuması ve kalınlaşması için bir kenara alın.

Bu sırada süzme peyniri bir mutfak robotu kullanarak, pürüzsüz kıvama gelene kadar yaklaşık 2 dakika çırpın. Servis etmek için ekmek diliminizin üzerine süzme peyniri yayın. Daha sonra yaptığınız reçeli de sürerek, limon kabuğu ile süsleyin.

