

 **SlushUp™**



SlushUp Tarif Havuzu

En Sıcak Yaz Günlerinde, Buz Gibi Serinlik!



Yaban Mersinli Serinlik

Malzemeler

- 1 litre hindistan cevizi sütü
- 200 gram dondurulmuş yaban mersini
- 3 yemek kaşığı bal

Hazırlanışı

Yaban mersinini, balı ve hindistan cevizi sütünü blender'a alarak pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar karıştırın. Karışım tamamen sıvı hale geldiğinde, **SlushUp**'ın haznesine dökün. Cihazı **Milkshake** moduna getirerek yaklaşık 25 dakika bekleyin. Sürenin sonunda kıvamını alan ferahlatıcı içeceğiniz servise hazır!



Fıstık ikolatalı Muz Keyfi

Malzemeler

- 1 litre yulaf sütü
- 2 olgun muz
- 1 orba kaşığı fıstık ezmesi
- 1 yemek kaşığı kakao tozu

Hazırlanışı

Muzları, fıstık ezmesini, kakaoyu, sütü blender'da pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın. Karışımı **SlushUp**'ın haznesine aktarın. **Milkshake** modunda yaklaşık 25 dakika çalıştırın. Muzun doğallığı, fıstık ezmesinin yoğunluğu, kakaonun derin tadı ve balın yumuşak dokunuşuyla enerjinizi yükseltecek buz gibi bir lezzet sizi bekliyor.



Karpuz Ferahlığı

Malzemeler

- 500 g çekirdeksiz karpuz
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 2 su bardağı soğuk su

Hazırlanışı

Karpuzu doğrayın ve blender'a alın. Üzerine limon suyu, bal ve soğuk suyu ekleyerek karışımı tamamen sıvı hale gelene kadar blender'dan geçirin. Elde ettiğiniz sıvı karışımı **SlushUp**'ın haznesine aktarın. **Slush** modunu seçerek yaklaşık 20-25 dakika çalıştırın.

Sonuç: doğal, ferahlatıcı ve meyve aromalı buz gibi bir içecek!



Yaz Serinliği

Malzemeler

- 1 su bardağı doğranmış ilek
- 5-6 yaprak taze nane
- 2 tatlı kaşığı bal
- 1 litre limonata

Hazırlanışı

Tüm malzemeleri blender'a alın ve pürüzsüz, akışkan bir kıvam elde edene kadar karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı **SlushUp**'ın haznesine dökün. **Mix Slush** modunda yaklaşık 20-25 dakika çalıştırın. Sonuç: nane esintili, meyve aromalı, serinletici bir içecek!



Tropikal Rüya

Malzemeler

- 3 dilim taze ananas
- 1 litre hindistancevizi sütü
- 2 yemek kaşığı vanilya şurubu
- 1 adet olgun muz

Hazırlanışı

Ananas dilimlerini ve muzunu blender'a alın. Üzerine hindistancevizi sütü ve vanilya şurubunu ekleyin. Tüm malzemeleri tamamen sıvı ve pürüzsüz bir kıvam alana kadar blender'dan geçirin. Hazırladığınız karışımı **SlushUp**'ın haznesine aktarın. **Slush** modunda yaklaşık 25 dakika çalıştırın. **Sonuç:** tropik meyvelerin ve vanilyanın yumuşak aromasıyla dolu, hafif tatlı ve serinletici bir içecek!



Buzlu Portakal Keyfi

Malzemeler

- 1 litre portakal suyu (hazır meyve suyu da kullanılabilir)
- 2 yemek kaşığı toz şeker

Hazırlanışı

Portakal suyunu ve şekerini, şeker tamamen eriyene kadar karıştırın. Ardından karışımı **SlushUp**'in haznesine aktarın. **Frozen Juice** modunda yaklaşık 25 dakika çalıştırın. Tatlı ve ferahlatıcı buzlu portakal keyfiniz hazır!



Yeşil Detoks Ferahlığı

Malzemeler

- 1 adet yeşil elma
- 1 adet salatalık
- Yarım limonun suyu
- 2 yemek kaşığı bal
- 1 litre soğumuş yeşil çay (önceden demlenmiş)

Hazırlanışı

Elma ve salatalığı küçük parçalara bölüp blender'a alın. Üzerine limon suyu, bal ve yeşil çayı ekleyerek tüm karışımı pürüzsüz, sıvı hale gelene kadar karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı **SlushUp**'ın haznesine aktarın. **Mix Slush** modunda yaklaşık 25 dakika çalıştırın. **Sonuç:** hem iç ferahlatan hem de bedeninizi canlandıran doğal bir içecek!



Frappe

Malzemeler

- 1 litre süt (tercihen tam yağlı veya badem sütü)
- 4 yemek kaşığı instant kahve granülü
- 3 yemek kaşığı toz Şeker veya bal
- 200 ml soğuk su

Hazırlanışı

Bir kasede 200 ml soğuk suya 4 yemek kaşığı instant kahveyi ekleyin ve kahve tamamen eriyene dek karıştırın. Ardından süt ve toz Őekeri ekleyerek karışımı blender'da pürüzsüz bir kıvam alana kadar iyice ęirpın. Karışımı **SlushUp**'ın haznesine dökün. **Frappe** modunda 25 dakika ęalıřtırın.



Matcha Breeze

Malzemeler

- 1 litre hindistancevizi sütü
- 5 çay kaşığı matcha tozu
- 4 yemek kaşığı bal
- Marmelat (servis için)

Hazırlanışı

Bir kasede 66 °C – 77 °C sıcaklıktaki 500 ml suya 5 çay kaşığı matcha tozu ekleyin. (Su kaynadıktan sonra 1-2 dk beklemeniz yeterlidir.) Bambu Matcha çayı karıştırıcı fırça ile karıştırın ve homojen bir kıvam alana dek iyice harmanlanmalarını sağlayın. Ardından hindistancevizi sütü ve bal ile birleştirerek karışımı blender'da homojen hâle getirin. Karışımı **SlushUp**'ın haznesine dökün. **Slush** modunda yaklaşık 25 dakika çalıştırın.

Servis Önerisi: Bardaklara almadan önce dilediğiniz meyve marmelatı veya reçelle alt taban hazırlayabilir, içeceğinize hafif meyvemsi bir dokunuş katabilirsiniz. Özellikle çilek, vişne veya ananas marmelatı bu tarife çok yakışır.



Pembe Rüya

Malzemeler

- 1 litre süt (isteğe göre tam yağlı, yarım yağlı veya bitkisel süt)
- 1 su bardağı dondurulmuş ilek
- 2 adet olgun muz
- 2 yemek kaşığı bal (veya isteğe göre başka bir tatlandırıcı)

Hazırlanışı

ilek, muz ve balı blender'a al. zerine sütü ekle ve tüm malzemeleri tamamen sıvı ve homojen bir karışım haline gelene kadar karıştır. Karışımı **SlushUp**'ın haznesine dökün ve **Slush** modunda yaklaşık 25 dakika çalıştırın.



Şeftali Esintisi

Malzemeler

- 1 litre hindistan cevizi sütü
- 4 adet şeftali
- 4 yemek kaşığı bal (80gr)

Hazırlanışı

1 litre hindistan cevizi sütünü, 4 adet şeftaliyi ve 4 yemek kaşığı kadar balı blender'a alın ve iyice sıvı olacak şekilde karıştırın. Daha sonra karışımı, **SlushUp**'ın haznesine dökün ve **Mix Slush** modunda yaklaşık 25 dk çalıştırın.