MUZLU KİNOA

2 su bardağı haşlanmış kinoa
1 su bardağı yoğurt
1 adet muz (dilimlere kesilmiş, kararmaması için limon suyunda bekl
3 yemek kaşığı bal veya toz şeker
1 yemek kaşığı Hindistan cevizi (isteğe bağlı)
1 çay kaşığı vanilya
Süslemek için yeterince ceviz
1 yemek kaşığı margarin

Derin bir karıştırma kabına, pişmiş kinoa ve ceviz hariç, diğer malzemelerin tamamını koyup karıştırınız. Karıştırdıktan sonra tadına bakınız gerekirse şeker veya diğer malzemelerden ilave ediniz. Tatların birbirine karışması için, kabın üzerini kapatıp buzdolabında 15-20 dakika bekletiniz.
Buzdolabında soğumuş tatlıyı servis yapacağınız kaplara koyunuz. Cevizle süsleyiniz. Arzu ederseniz muz gibi başka malzemelerle de süsleyip soğuk olarak servis yapınız.



© lezzetler.com tarif no:119354 • adı:Muzlu Kinoa • gönderen:android • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:47