



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ KİNOA

2 su bardağı pişmiş kinoa
1 su bardağı yoğurt
3/4 su bardağı vişne reçeli
1 çay kaşığı vanilya veya 1 yemek kaşığı vanilya şurubu
1 yemek kaşığı yağ

Derin bir karıştırma kabına, pişmiş kinoa ve 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. Arzu ettiğiniz gibi süsleyip soğuk olarak servis yapınız.

