



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MUZLU KALPLER

<https://www.droetker.com.tr>

Taban:

1 su bardağı Dr. Oetker Vitalis Turna Yemişli (Cranberry) - Kabak Çekirdekli Kavrulmuş Çıtır Müsli

20 g eritilmiş margarin

2 yemek kaşığı bal

Meyveli karışım:

15 - 20 adet çilek (orta boy)

1 adet muz

1 su bardağı süzme yoğurt

2 yemek kaşığı bal

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Kalıp:

Dr. Oetker Mini Serisi Kelepçeli Kalp Kalıp 12 cm

Müsliyi derin bir kaba alın. Üzerine eritilmiş margarin ve balı ekleyip karıştırın. Kalıplara paylaştırın ve kaşığın tersi ile bastırarak yayın.

Çilekleri ayıklayıp yıkayın. Muzun kabuğunu soyun ve iri parçalara kesin. Birlikte mutfak robotuna alın ve püre haline getirin. Üzerine yoğurt, bal ve şekerli vanilini ekleyip karıştırın. Kalıplardaki tabanların üzerine paylaştırın. Buzdolabının dondurucu bölümüne alın ve 5-6 saat bekletin.

Donan tatlıları dondurucudan çıkarın, kalıpların kenarlarını bıçak ile sıyrarak ayırın ve kelepçelerini çıkarın. Ters çevirerek servis tabağına alın ve bekletmeden servis yapın.

