



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ YOĞURT BAR

3 su bardağı tam yağlı yoğurt
¼ su bardağı bal
1 çay kaşığı vanilya
Dilimlenmiş çilek, kivi, muz
Çikolata parçacıkları

Büyük bir fırın tepsisini fırın kağıdı ile kaplayın.
Orta boy bir kasede, yoğurt, bal ve vanilya iyice karıştırılır.
Yoğurt karışımını hazırladığınız tepsiye bir dikdörtgen şeklinde yayın.
Dilimlenmiş meyveleri yoğurt karışımının üzerine eşit şekilde serpin.
Mini çikolata parçacıklarını üzerine serpiştirin.
Tepsiyi dondurucuya yerleştirin ve yoğurt barı tamamen sertleşene kadar, en az 3 saat dondurun.
Donduktan sonra, yoğurt barını kesin veya kırın.

