



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİ LİFALİF İLE KARIŞIK MEYVELİ YULAF EZMESİ

- 4 Yemek kaşığı yoğurt
- 6 Yemek kaşığı Eti Lifalif Yulaf Ezmesi
- 1 Avuç yaban mersini
- Çeyrek dilim ananas
- 4 yemek kaşığı nar tanesi

Kullanacağınız kavanoz veya bardağın tabanına 2 yemek kaşığı nar tanelerini koyun.

Üzerine sırasıyla 2 yemek kaşığı yoğurt, 3 yemek kaşığı Eti Lifalif Yulaf Ezmesi ve 2 yemek kaşığı nar tanesi ekleyin.

Öneri: Yoğurdu kavanoz veya bardağa eklemeyen önce çırparsanız daha pürüzsüz bir kıvam elde edebilirsiniz. Dilerseniz, süzme yoğurt da kullanabilirsiniz. Eklediğiniz malzemelerin üzerine sırasıyla 2 yemek kaşığı yoğurt, 3 yemek kaşığı Eti Lifalif Yulaf Ezmesi ve küp küp doğradığınız çeyrek ananası ilave edin. Süslemek için 1 avuç yaban mersini ve derseniz taze nane yaprakları ekleyebilirsiniz.

