



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK MEYVELİ YOĞURT

6 kişilik Gerekli malzeme:

3 adet muz

15 adet dondurulmuş çilek

1 adet limon

500 gr süzme yoğurt

3 çorba kaşığı bal

1 adet portakal

1 çorba kaşığı portakal kabuğu rendesi

Limonu sıkıp suyunu bir kaseye koyun. Muzu soyup ipliklerini temizleyin ve ince ince doğrayın. Birkaç tanesini süsleme için ayırdıktan sonra kalan dilimleri limon suyuna koyun. Böylece kararmasını önlemiş olursunuz.

Temizlenmiş çilekleri yıkayıp kurulaşın. Birkaç tanesini süsleme için ayırdıktan sonra kalanını, bal ve yoğurtla birlikte muzlara ilave edin.

Portakalın suyunu sıkıp süzün. Karışıma ekleyip robottan geçirin. Düzgün bir karışım olunca derin bir kaseye dökün.

Hazırladığınız bu kremayı servis bardaklarına eşit miktarda paylaşın. Kalan çilek ve muzlarla dekore edin.

Portakal kabuğu rendesi ile süslemeyi tamamlayıp servis yapın.