



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI MEYVELİ YULAF EZMELİ MÜSLİ

250 g Nestlé® CORN FLAKES Kahvaltılık Gevrek

375 g yulaf

125 g dövülmüş ceviz

30 ml (2 yemek kaşığı) bal

15 g (1 yemek kaşığı) tereyağı, erimiş

175 ml ballı yoğurt ya da vanilyalı yoğurt

2 fincan taze kırmızı meyveler

Fırını 180°C'ye ayarlayın. 39x27x2,5 cm ölçülerindeki bir fırın tepsisine cevizi, Nestlé® CORN FLAKES kahvaltılık gevreği ve yulafı yerleştirin. Küçük bir kasede balı ve tereyağını karıştırıp, kahvaltılık gevrek karışımının üzerine dökün.

Pişmesine yakın karıştırarak, altın rengi alıncaya dek 15 - 18 dk pişirin.

Müsliyi yoğurt ve kırmızı meyvelerle süsleyerek servis edin.

