



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU MEYVE PÜRESİ (8 AY)

5-6 adet kuru erik

5-6 adet kuru kayısı

1 kahve fincanı kuru üzüm

1 çay bardağı elma suyu (cam rende ile rendeledikten sonra süzülerek ya da katı meyve sıkacağı ile sıkılarak elde edilmiş)

4-5 adet Eti Cicibebe Tahıllı Bebek Bisküvisi

Eriklerin çekirdeklerini çıkarın ve tüm kuru meyveleri kaynar suda 15 dakika beklettikten sonra suyunu süzün.

Kuru meyveleri üzerini kapatacak kadar sıcak su ile küçük bir tencereye alın ve 20 dakika pişirin.

Pişirdiğiniz meyveleri soğuduktan sonra blendera alın.

Süzülmüş meyvelerin üzerine 1 çay bardağı kadar elma suyu ve Eti Cicibebe Sade Bebek Bisküvilerini ekleyin ve püre haline getirin.

