



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVELİ KİNOA

<https://migros.com.tr>

350 gr. kinoa
60 gr. kuru incir
60 gr. kuru kayısı
50 gr. kuru dut
40 gr. kuru üzüm
40 ml. elma sirkesi
30 ml. zeytinyağı
6-7 dal taze nane

Kinoayı suda haşlayın. Kuru incir ve kayısıyı küçük parçalara bölün, naneyi de ince ince kıyın. Haşlamış olduğunuz kinoaya sırayla kuru meyveleri ekleyin. Beyaz şarap sirkesini, zeytinyağını ve doğradığınız naneyi de ekleyip servis edebilirsiniz.

