



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ VE MÜSLİLİ TATLI

100 gram kiraz
4 adet kayısı
1 dilim kavun
4 çorba kaşığı süzme yoğurt
1 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı bal
Üzerine:
4 tatlı kaşığı müsli
1 tatlı kaşığı temizlenmiş ay çekirdeği

Kiraz, küp şeklinde doğranmış kayısı ve kavunu kurlara paylaşırın. Bir kaptaki süzme yoğurt, yoğurt ve balı karıştırıp, meyvelerin üzerine birer çorba kaşığı gezdirin. En üstte de birer tatlı kaşığı müsli koyun ve ay çekirdeğini paylaşırın. Buzdolabında 1 saat beklettikten sonra servis yapın.

