



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ YOĞURT

<https://www.elele.com.tr>

2.5 su bardağı yoğurt
2/3 su bardağı yaban mersini
4 yemek kaşığı toz tatlandırıcı
1 paket vanilya
Üzeri için:
Yaban mersini
Nane yaprakları

Yaban mersinlerini mutfak robotunda çekerek püre haline getirin. Yoğurdu geniş bir kaba alıp toz tatlandırıcı ve vanilyayı ekleyin. Mikserle çırpın. Meyve püresini ekleyip karıştırın ve karışımı kaselere paylaşın. Buzdolabına alarak soğutun. Yaban mersini ve nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

