



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR GEVREKLİ VE LABNE PEYNİRLİ GRANOLA

1 su bardağı mısır gevreği
200 gr labne peyniri
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı iri çekilmiş ceviz
1 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı esmer şeker
3 yemek kaşığı bal
1 çay bardağı frambuaz
1 adet muz
100 gr çilek

Derin bir kasede 2 yemek kaşığı bal, mısır gevreği, ceviz, margarin ve esmer şekeri karıştırın.
Yağlı kağıt serili tepsiye yayın.
Önceden ısıtılmış 170 derece fırında ara ara karıştırarak 6-7 dakika pişirin.
Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.
Soğuyunca kaselere paylaşın.
Yoğurt ve labne peynirini karıştırın. Granola'nın üzerine ekleyin.
1 yemek kaşığı balı paylaşın.
Son olarak dilimlediğiniz meyvelerle süsleyip servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.03.2024