



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MUZLU YOĞURT TATLISI

100 gr. fındıklı müsli  
40 gr. bal  
3 adet olgun muz  
400 gr. süzme yoğurt  
30 ml. limon suyu  
80 gr. muz cipsi  
1 dal nane

Müsliyi, bal ile karıştırıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine yayın. 180°C'deki fırında 10-12 dakika kavurup soğumaya bırakın. Muzları çatala iyice ezin, limon suyu ve yoğurtla karıştırın. Yoğurtlu muzların 1/3'ünü 4 adet servis bardağına paylaşın, üstüne bir kat cips koyun. Tekrar bir miktar müsli serpiştirin. En üstte yoğurtlu muz olacak şekilde kalan malzemeyi aynen uygulayın, nane yapraklarıyla süsleyin.

---