



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞİŞTE MUZLAR

2 adet muz 5'er cm.'lik parçalara kesin. 12 adet bisküviyi kabaca robotta çekin.

1 paket şekerli vanilini 200 gr yoğurda ekleyin ve iyice karıştırın.

Muz parçalarını önce vanilyalı yoğurda, sonra bisküvi kırıntılarına batırıp şişe dizin.

Bisküvilerin üzerini renkli şeker drajeleri ile süsleyin. Şişte muzları buzdolabında soğutup servis yapın.