



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

THE HOUSE GRANOLA

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

2 kaşık süzme yoğurt
1 bardak granola
3 adet kuru kayısı
3 adet çilek
1 kaşık file badem
1 kaşık yaban mersini
1/2 adet muz

1 bardak yulafı, birer avuç fındık, kaju, kabak çekirdeği ve birer kaşık zeytinyağı, bal ve susam ile karıştırıp 90 derecelik fırında 1 saat kavrulandırın. Yoğurdu servis tabağınızın tabanına yayıp üzerine 1 bardak kavrulmuş granolayı ekleyin. En üst katmana da minik parçalara böldüğünüz kuru kayısı, çilek, muz ile file badem ve yaban mersinini serpiştirin

