



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU MEYVELİ KUP

500 gram yoğurt
1 adet elma
1 adet armut
1 adet kivi
10 adet çilek
50 gram badem
4 çorba kaşığı bal
4 adet kedi dili bisküvisi
pudra şekeri

Elma ve armudun kabuklarını soyup küçük küçük doğrayın. Kivileri soyup halka halka doğrayın. Ardından halkaları da ikiye bölün. Çilekleri iyice yıkayarak saplarını çıkarın ve dilimleyin. Tüm meyveleri bir kaba alın. Balı ekleyerek karıştırın. Meyveleri on dakika kadar balda bekletin. Bademlerin kabuklarını soyduktan sonra ince ince kıyın. Bir fırın tepsisine serpin ve 200 derece fırında birkaç dakika bademlerin kavurun. Buzdolabında iyice soğuttuğunuz yoğurda meyveleri ilave edin. Meyveli yoğurdu dört kup bardağına paylaşın. En üste badem ve pudra şekeri serpin. Kupların içine birer kedi dili bisküvisi koyarak servis yapın.