



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU VE KURU MEYVELİ MUZ

2/3 su bardağı yağsız yoğurt
1/4 çay kaşığı tarçın
1 su bardağı kurutulmuş meyve
4 adet düz ahşap sopa
2 adet muz
1 yemek kaşığı tereyağı

Tepsinize yağlı kağıt serip bir kenara koyun.

Küçük bir tabağa yoğurt, tarçın ve yağı ilave edin. Başka bir tabağın içine de kurutulmuş meyveleri dökün.

Her muz parçasına tahta bir sopa takın. Muzları sopalarından tutarak önce yoğurda batırın, her tarafını yoğurt ile kapladıktan sonra kuru meyve dolu tabağın içine batırın ve bulamak için içinde döndürün.

Muzları hazırladığınız tepsinin üstüne yerleştirin. 2 saat boyunca buzlukta dondurun.

Servisten önce, 10 ila 15 dakika oda sıcaklığında bekletin.