

## Peach, Apple, and Banana Peanut Butter Pita Pockets

For more recipe ideas, visit us at: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Makes 4 servings**   **Total Time:** 10 minutes

### **Ingredients:**

2 pita pockets, whole wheat  
¼ cup peanut butter  
½ cup apple, thinly sliced  
½ cup banana, thinly sliced  
½ cup peaches, thinly sliced



1. Cut pita bread in half to create a “pocket” in each pita bread. Warm in the microwave for 10 seconds.
2. Open each pocket of pita bread and spread a thin layer of peanut butter inside.
3. Fill pita pockets with fruit and enjoy!



*Adapted from: [myplate.gov](http://myplate.gov)*

*For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.*

## Peach, Apple, and Banana Peanut Butter Pita Pockets

For more recipe ideas, visit us at: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Makes 4 servings**   **Total Time:** 10 minutes

### **Ingredients:**

2 pita pockets, whole wheat  
¼ cup peanut butter  
½ cup apple, thinly sliced  
½ cup banana, thinly sliced  
½ cup peaches, thinly sliced



4. Cut pita bread in half to create a “pocket” in each pita bread. Warm in the microwave for 10 seconds.
5. Open each pocket of pita bread and spread a thin layer of peanut butter inside.
6. Fill pita pockets with fruit and enjoy!



*Adapted from: [myplate.gov](http://myplate.gov)*

*For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.*

## **Pan de pita relleno con duraznos, manzana, plátano y crema de cacahuete**

Para más ideas de recetas, visítenos en: [slofoodbank.org/nutrition](https://slofoodbank.org/nutrition)

**Hace 4 porciones**    **Tiempo total: 10 minutos**

### **Ingredientes:**

2 panes de pita integrales  
¼ taza de crema de cacahuete  
½ manzana, en rodajas finas  
½ plátano, en rodajas finas  
½ durazno, en rodajas finas



1. Corte los panes de pita a la mitad para crear un “bolsillo” en cada pedazo de pita. Entibie los panes en el horno microondas por 10 segundos.
2. Abra el “bolsillo” de cada pan de pita y agregue crema de cacahuete en cada “bolsillo”.
3. Rellene el “bolsillo” con la fruta picada y disfrute!



Adaptado de: [myplate.gov](https://myplate.gov)  
Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664

## **Pan de pita relleno con duraznos, manzana, plátano y crema de cacahuete**

Para más ideas de recetas, visítenos en: [slofoodbank.org/nutrition](https://slofoodbank.org/nutrition)

**Hace 4 porciones**    **Tiempo total: 10 minutos**

### **Ingredientes:**

2 panes de pita integrales  
¼ taza de crema de cacahuete  
½ manzana, en rodajas finas  
½ plátano, en rodajas finas  
½ durazno, en rodajas finas



4. Corte los panes de pita a la mitad para crear un “bolsillo” en cada pedazo de pita. Entibie los panes en el horno microondas por 10 segundos.
5. Abra el “bolsillo” de cada pan de pita y agregue crema de cacahuete en cada “bolsillo”.
6. Rellene el “bolsillo” con la fruta picada y disfrute!



Adaptado de: [myplate.gov](https://myplate.gov)  
Para Información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664