



ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ ΜΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

ΥΛΙΚΑ για δύο μερίδες

Ένα κεσεδάκι γιαούρτι στραγγιστό **φλιτζάνια**

Δύο φλιτζάνια διάφορα φρέσκα φρούτα ψιλοκομμένα

Δέκα αμύγδαλα **δέκα** φουντούκια και **δέκα** καρύδια

Δύο κουταλιές της σούπας σταφίδες

Μία κουταλιά της σούπας μέλι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

-Σε αντικολητικό τηγάνι "καβουρδίζουμε" τα καρύδια τα φουντούκια, και τα αμύγδαλα. ανακατεύοντας συνεχώς.

-Έπειτα από δύο λεπτά ρίχνουμε τις σταφίδες και συνεχίζουμε με τον ίδιο τρόπο.

- Έπειτα από ένα λεπτό σβήνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε πρώτα την κουταλιά με το μέλι και στη συνέχεια τα ψιλοκομμένα φρούτα και κατεβάζουμε αμέσως το τηγάνι από τη φωτιά .

-Όπως είναι ζεστό το περιχύνουμε πάνω από το γιαούρτι που ήδη έχουμε τοποθετήσει σε ένα φαρδύ μπολ ή πιάτο.