

Iaurt cu miere



E luni si ploua marunt, iar vara e departe ☹ , asa ca avem nevoie de o reteta salvatoare, de un iaurt cu miere ca-n Grecia, cremos, gustos...si sanatos! :))

Eu am folosit mierea cumparata din **Nikiti**: de pin, de portocale si sousoura, dar orice miere e binevenita (sa fie totusi fluida, nu zaharisita). Iar, pe langa nuci, culese din nukul ce ne pazeste curtea, am pus si cateva smochine...din **smochinul** nostru, care acum cativa ani era numai un bat ☹

„Reteta” e prea usoara si este pe placul tuturor, si a celor mari dar mai ales a celor mici!!!!

Nu le mai cumparati iaurt cu fructe din comert, ci preparati, impreuna cu ei, acest **desert** nemaipomenit!

Ingrediente:

- 500 g iaurt grecesc
- 4 linguri miere (sau mai mult, dupa gust)
- nuci tocate (sau migdale, ori fistic)
- smochine proaspete sau alte fructe de sezon

Sfat: daca il serviti vara, folositi iaurt rece, de la frigider, sau puneti-l dupa ce e gata, la frigider. Acoperit, neaparat, ca sa isi pastreze prospetimea!

Dupa poza asta nu imi mai amintesc nimic ☐ ☐



Mod de preparare:

Mierea greceasca e delicioasa!!!



Si muzica greceasca si mai si!!!! :))))

Asistentul meu culinar: mama ☐ , m-a ajutat sa va arat cat de usor se prepara acest desert:





Foarte usor, asa-i?! Se amesteca iaurtul si se imparte in boluri mici de sticla...sau intr-un bol mai mare, daca sunteti lacomi ca mine ☺ (in apararea mea, pot spune ca l-am impartit cu Bogdi si cu Cipi), se toarna mierea si se presara nuci + felii de fructe:



Laura Sava

Simple si bun!!!

...pana si borcanul asta mare in care am „cladit” desertul e tot din Grecia luat :))) Si tot cu iaurt a fost, iaurt natur. Sa va mai zic cat de rau imi pare ca nu am mai luat macar unul??!

Dar, desigur, nu borcanul e important ci continutul, care e suuper bun!!!



Vara, intr-o lingurita!!!!



Pentru voi, dragilor!!!! Sa il savurati cu placere, daca il incercati!

