



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMELLİ YOĞURT

150 gram pudra şekeri
200 milim krema
2 çay kaşığı margarin
4 kase yoğurt

Pudra şekeri ve margarini karamel oluncaya kadar eritin, kremayı ilave edip karamel eriyene kadar kaynatın, karışımdan 4 tatlı kaşığı ayırıp kalanı süzerek yoğurtla karıştırın kaselere koyup soğutun, kalan karameli üzerine gezdirin.