



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AHUDUDU SOSLU NOCKERLN

4 kişilik
300 g dondurulmuş ahududu,
50 g tereyağı,
50 g şeker,
1 paket vanilyalı şeker,
2 küçük yumurta,
500 g süzme yoğurt,
75 g irmik,
40 g un,
1 limonun suyu,
limon kabuğu rendesi,
1 tatlı kaşığı tarçın,
1-2 yemek kaşığı pudra şekeri,
1 tutam tuz,
1 tatlı kaşığı şeker.

Ahududunu çözölmeye bırakın. Tereyağı, 50 g şeker ve vanilyalı şekeri köpörtün. Yumurtaları ve yoğurdu karıştırın. İrmik ve un ilave edin. Limon suyu, limon kabuğu rendesi ve tarçın ile tatlandırın. Meyvelerin 3'te 2'sini pudra şekeri ve limon suyu ile pöre haline getirin, pöreyi tel süzgeçten geçirin. Bir tencerenin içine bol su koyun, 1 tutam tuz ve 1 tatlı kaşığı şeker atın. Suyu kaynatın. 2 küçük kaşığın yardımı ile hamurdan küçük toplar kesin. Topları kaynar suya atın, suyun altını kısın. Sosu tabaklara bölün. Topları kevgir ile sudan çıkarın ve sosun üstüne oturtun. Nane yaprakları ve ahududu ile dekore edin.