



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDULU KREMA

<https://www.elele.com.tr>

3 yaprak jelatin
450 ml krema
200 ml süt
100 gr toz Őeker
1 paket vanilya
Sosu için:
400 gr ahududu
50 gr toz Őeker
1.5 ay kaŖıĖı mısır unu

Jelatinleri soğuk su dolu yayvan bir kaba alarak 5 dakika bekletin. Krema, süt, Őeker ve vanilyayı tencereye alıp ısıtın. YumuŖamıŖ olan jelatin yapraklarını ekleyin ve eriyene kadar karıŖtırın. 20 dakika bekletin ve servis bardaklarına paylaŖtırın. Ahududuları tencereye alın ve mısır ununu ekleyip karıŖtırın. KarıŖımı orta ateŖte 4-5 dakika ahududu suyunu bırakana kadar piŖirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. SoĖuduktan kremalı tatlıların üzerine paylaŖtırın. Buzdolabında soğutup servis yapın.

