



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAYMAKLI AHUDUDU TATLISI

Malzeme:

350 gr. ahududu  
250 gr. taze kaymak  
2 kaşık pudra şekeri  
2 kaşık toz şeker

Yapılışı:

Ahududuları temizleyin, üzerine toz şekeri dökün. 2 saat bekletin. Kaymağı güzelce çırpıp, pudra şekerini ilâve edin ve çırpın. Ahududuların 8-10 tanesini ayırıp, kalanları suyu ile birlikte bardaklara dökün. Üzerine kaymağı ve tane ahududuları koyup, buzdolabında 2-3 saat bekletip servisi yapın.

---