



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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.