



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AHUDU ŐURUBU

30 gr limon tuzu  
1 kg ahududu  
1.5 kg Őeker

Ahududuyu ayıklayıp, temizleyin, sonra bol suda, yıkayın. Bir süzgeçte süzün.

Ahududuyu toz Őekerle ovalaya ovalaya yoęurun ve Őekerin tamamen erimesi için on iki saat kadar bir kenarda bekletin.

Őeker tamamen eridięinde ahududuyu, ince delikli bir süzgeçten geçirin ve sıkarak süzün.

Süzgeçte kalan posaya yarım su bardağı su koyun, tekrar yoğurup sıkın ve süzün.

Elde ettięiz Őuruba 30 gr limon tuzu katıp eritin.

Süzgeçten geçirin ve bir ŐiŐeye doldurup serin bir yerde muhafaza edin. Bir su bardağına iki parmak Őurup koyun, üzerini suyla tamamlayıp karıŐtırdıktan sonra servis yapın.

---