



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AHUDUDULU LİMON KREMASI

6 kişilik gerekli malzeme;
250 gr ahududu
Yarım çay bardağı tozşeker
2.5 su bardağı krema
2 çorba kaşığı pudraşeker
1 çay kaşığı tarçın
Limonlu krema için;
1 yumurta
2 yumurta sarısı
Yarım su bardağı tozşeker
1 kahve fincanı
limon suyu
1 su bardağı krema
Yarım su bardağı süt
1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
Süslemek için:
Şerit kesilmiş limon kabuğu

1. Ahududunun birkaç tanesini süsleme için ayırıp kalanı bir kaseye alın. Tozşekeri ilave edip en az 30 dakika bekletin ve süzün.
2. Limonlu krema için 1 yumurta ve 2 yumurta sarısını tozşekerle köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Limon suyunu azar azar yedirerek ekleyin. Süt ve süt kremasını ilave edip çırpın. Kısık ateşte benmari usulü karıştırarak pişirin. Rendelenmiş limon kabuğunu ekleyip koyulaşmaya kadar pişirin.
3. Hazırladığınız limonlu kremayı buzlu su dolu bir başka tencereye alıp arada bir karıştırarak ılınmaya bırakın.
4. İki buçuk bardak kremayı bir kaseye alıp pudraşeker ve tarçını ilave edin. Koyulaşmaya kadar çırpın.
5. Hazırladığınız limonlu kremanın yarısını 6 servis kasesine paylaşırıp ahududuların yarısını sosuyla birlikte ilave edin. Sırasıyla süt kremalı karışımın yarısını, ahududu, limonlu kremayı ilave edin. Süsleme için ayırdığınız ahududu ve limon kabuğu ile süsleyin. Buzlukta en az 1 saat bekletip servis yapın.