



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDULU YOĞURT TATLISI

<http://www.verita.com.tr>

1.5 su bardağı yağsız yoğurt
2 yemek kaşığı krema
3/4 su bardağı Verita Ahududu
1.5 yemek kaşığı şeker
1 paket vanilya

Yoğurt, krema, şeker ve vanilyayı bir kaptan çırpın. Ahududulardan birkaç tane ayırın ve kalanını mutfak robotunda püre haline getirin. Ahududu püresini yoğurt karışımına ekleyip karıştırın ve servis kâselerine yerleştirin. Ayırdığınız ahududular ile üzerini süsleyip 1 saat buzdolabında soğuttuktan sonra servis edebilirsiniz.

