ÇİLEKLİ YOĞURT TOPLARI

250 gram çilek
Yarım kg süzme yoğurt
Yarım su bardağı galeta unu
2 paket vanilya
5 çorba kaşığı toz şeker
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
3 adet yumurtanın sarısı
4 dilim tost ekmeği (normal)
Çilek sosu için:
250 gram çilek
1 su bardağı su
1 paket vanilya
Süslemek için:
4-5 top vanilyalı dondurma
Pudra şekeri
Nane

Yoğurdu bir mutfak havlusuna koyup suyu kalmayacak şekilde iyice sıkın ve derince bir kaba alın. Tost ekmeklerini rendeleyin ya da çok küçük olacak şekilde ufalayın. Yoğurdun içine, toz şeker, rendelenmiş limon kabuğu, yumurta sarıları, galeta unu, rendelenmiş tost ekmekleri ve vanilyayı koyarak hamur gibi iyice yoğurun. Çilekleri küçük küçük kesin. Yoğurduğunuz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp elinizle yuvarlayın ve içlerine biraz çilek koyup minik toplar yapın. Bir tencereye bol tuzlu su koyup kaynatın. Hazırladığınız çilekli topları tencereye atarak kısık ateşte 6 dakika haşlayın ve süzerek alın. Çilek sos için, çilekleri küçük küçük kesin ve bir tencereye koyun. Üzerine suyu ve vanilyayı ekleyip 10 dakika pişirin. Biraz soğuduktan sonra blendırdan geçirin ve tekrar bir taşım kaynatın. Eğer çok sulu olursa blendırdan geçirdikten sonra içine 2 tatlı kaşığı buğday ya da mısır nişastası ekleyebilirsiniz. Servis yapacağınız tabağın üzerine hazırladığınız çilek sosundan birkaç çorba kaşığı dökerek şekillendirin ve çilek toplarını bunun üzerine yerleştirin. Dondurma, pudra şekeri ve nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.