



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI AHUDUDU

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

350 gram ahududu,
2 çorba kaşığı toz şekeri,
1 limonun suyu
250 gram taze kaymak,
2 çorba kaşığı pudra şekeri.

Yapımı: Ahududuların çöplerini temizleyip bunları küçük bir kâseye koymalı. Üzerlerini toz şekeriyle örttükten sonra bir limonun suyu gezdirerek dökmeli. Ahududu en azından altı saat bu şekilde bekledikten sonra taze kaymağı çırpılarak iyice köpürtmeli. Buna pudra şekerini katıp çırpmaya devam etmeli ve şekeri kaymağa iyice karıştırmalı. Ahududulardan sekiz tanesini bir kenara ayırdıktan sonra geri kalanını suyuyla birlikte dört balon bardağa bölmeli. Bunların üstüne yine dörde bölerek çırpılmış şekerli kaymağı koymalı. En üste de ikişer ahududu yerleştirdikten sonra bardakları buzdolabına kaldırıp servis vaktine kadar orada tutmalı.