



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI AHUDUDU ÇORBASI

<https://turkinfo.hu>

Málnakrémleves citromfüves tûrógombóccal

Çorba için:

0,5 kg ahududu

1 bardak (200 ml) toz şeker

Tarçın

100 ml krema

1 bardak soğuk süt

Çökelek topları için:

250 gr. çökelek (Türkiye'deki lor peyniri Macar çökeleğine benzer, daha yağlı olduğundan çökelek yerine onu kullanabilirsiniz)

20 gr. tereyağı

2 adet yumurta

3 yemek kaşığı irmik

1 paket vanilyalı şeker

1 tutam tuz

Yarım demet limon otu

İlk önce çökelek toplarını hazırlıyoruz. Çökeleği (ya da lor peyniri) tereyağıyla ve yumurta sarısıyla iyice eziyoruz ve karıştırıyoruz. Yumurta aklarını vanilyalı şekerle ve tuzla derin bir kâsede kaşıktan düşmeyecek kıvama gelinceye kadar mikserle yüksek devirde çırparak kabartıyoruz. Limon otunu ince ince doğruyoruz ve irmikle birlikte çökeleğe ekliyoruz. Yumurta köpüğünü çökelekle hafifçe karıştırdıktan sonra kâsemizi en az bir saat boyunca buzdolabında bekletiyoruz.

Ahududuyu şekerle birlikte bir tencereye koyuyoruz. Büyük ateşte suyunu hemen hemen alana kadar pişiriyoruz. Tarçınla tatlandırıyoruz ve soğuyana kadar bırakıyoruz.

Çökelekli hamurdan ıslak elimizle topları şekillendiriyoruz ve kaynayan tuzlu su içinde, orta ateşte pişiriyoruz.

Ahududu çorbamızı soğuduktan sonra blenderle püre haline getiriyoruz. İçine kremayı ve sütü dökerek kıvamını alıncaya kadar karıştırıyoruz. Soğuk çorba ılık toplarla ve limon otu yapraklarıyla süsleyerek servis edilir.

Sıcak yaz günlerinde serinletici bir yemek olacak.



