



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU AHUDUDULU MUS

400 gr. süzme yoğurt
100 ml. portakal suyu
5 yaprak jelatin
2 paket şekerli vanilin
60 gr. şeker
60 ml. limon suyu
3 adet yumurta beyazı
100 gr. ahududu marmaleđı
200 gr. ahududu
30 ml. portakal suyu
Tuz

Jelatinleri soğuk suda yumuşatın. 100 ml. portakal suyu, şekerli vanilin, şeker ve limon suyunu bir taşım kaynatın. Suları sıkılmış jelatinleri karışımın içinde eritip soğumaya bırakın. Yoğurdu ekleyip karıştırın. Yumurta beyazları ve bir tutam tuzu katı çırpın. Jölelenmeye başlayan yoğurda ekleyin. karışımı 2 saat buzdolabında bekletin. Marmeladı 30 ml. portakal suyu ile bir taşım kaynatıp dilediğiniz ahududuları ilave edip püre haline getirin. Yoğurtlu meyveli musu servis yapın.

Not: Dilediğiniz marmelat ve sosla da yapabilirsiniz.