



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KESTANELİ SUFLE

3 yumurta  
1 su bardağı şeker  
200 gram çiğ krema  
2 çorba kaşığı tereyağı  
3 kestane  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
2,5 su bardağı un

Sufle kalıplarını yağlayın. Yumurtaları şekerle çırpın. Üzerine çiğ kremayla tereyağını ekleyin. Keşap yaptığınız kestaneleri küçük küçük kesip üzerine ilave edin. İçine un, vanilya ve kabartma tozunu da koyun. Yağlanmış sufle kalıplarına bölüştürün. Önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Fırından çıkartıp yanında dondurmaya birlikte servis yapın.