



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIK KREMALİ SUFLE

- 1 tatlı kaşığı kakao
- 1 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı kakaolu fındık kreması

Önce iki adet fırın ısına dayalı fırın kasesine toz kakao sürülür. Yumurta beyazı ve sarısı ayrılır. Yumurta beyazı mikserle katı bir köpük olana kadar çırpılır. Diğer yanda yumurta sarısı ve kakaolu fındık kreması çırpılır. Yumurta beyazı köpüğünden azar azar kaşıkla fındık kremalı karışıma eklenir. Havalandırarak karıştırılır. Hazırlanan iki kaseye paylaşılır. 180 derece sıcak fırına verilir. Kısa süre pişirilir.
