



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRAMBUAZLI SUFLE

- 1 su bardağı frambuaz
- 2 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 2 paket vanilya
- 1.5 çay bardağı un
- 1 su bardağı kıyılmış fındık
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 100 gr. bitter çikolata
- 1 çay bardağı çiğ krema

Frambuaz, şeker, çırpılmış yumurta, kıyılmış fındık, eritilmiş tereyağı ve unu karıştırın. Kremayı ısıtın, içine bitter çikolatayı ekleyip eritin. Bu karışımı yumurtalı karışıma ekleyip karıştırın, sufle kaplarına paylaşın. Kapları içi su dolu bir tepsiye koyun. 200 derecedeki fırında pişirin.