



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVUNLU SUFLE

Yarım kg. kavun (etli kısmı)
4 adet yumurtanın akı
150 gr. toz şeker
1 su bardağı krema

Kavunu küçük küçük doğrayın. Mikserden geçirelim. Bir kaba 50 gram şekerle birlikte koyalım. 15 dakika kısık ateşte pişirelim. Karışımı ateşten alıp, soğutalım ve daha sonra çırpalım. Yumurta aklarını kalan şekerle birlikte kar gibi olana dek çırpalım. Bu karışımın içine kavunu ekleyelim. Kremayı ilave edip iyice karıştıralım. Karışımı soğutulmuş ve içine slreç film döşenmiş kalıplara dolduralım. Buzlukta 4-5 saat bekletelim. Servis yapmadan 20 dakika önce streç flimi çıkartalım. Oda sıcaklığında bekletelim. Dilediğimiz şekilde süsleyerek servis yapalım.
