



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİVİLİ SUFLE

2 su bardağı süt,
yarım paket vanilya,
yarım su bardağı tozşeker,
5 adet yumurta,
5 adet kivi,
1 su bardağından az krema,
yarım su bardağı pudraşekeri

6 adet kup bardağının kenarlarını 2 cm. daha yükseltecek biçimde ağzına alüminyum folyo kaplayın. Sütle vanilyayı 10 dakika kaynatın. Sütü bir kenara alıp ılıtın. Bu arada tozşekeri ilave edin. Yumurtaları ayrı bir kapta iyice çirpin. Süt tenceresini içi su dolu başka bir tencereye yerleştirin. Ocağa koyun. Yavaş yavaş yumurtaları ekleyin. Sürekli karıştırın. 15-20 dakika sonra krema kıvamına gelince, tencereyi ocaktan alın. Bir kenarda soğutun.

Kivilerin kabuklarını soyup, püre yapın. Pudraşekeriyle karıştırıp, hazırladığınız karışıma ilave edin. 1 su bardağından az kremayı da tencereye ekleyin. İyice karıştırın.

Yükselti yapan folyo hizasına kadar bardakları doldurun. Buzlukta dondurun. Dilimlenmiş kivi ile süsleyip, alüminyum folyoları çıkararak servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 05.07.2023