



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURABİYELİ SUFLE

2 adet yumurta
Yarım su bardağı toz şeker
1 adet acıbadem kurabiyesi
1 su bardağı krema
1 adet limon kabuğu rendesi
1 çorba kaşığı un

Yumurtaların akı ve sarısı ayrılır. Akı şekerle kar haline getirilir. Sarısına limon kabuğu eklenir ve iyice çırpılır. Sonra ufalanmış kurabiye katılır. İki karışım birleştirilir. Fazla karıştırmadan un ve krema katılır. Güzelce yağlanmış ve toz şeker serpilmiş sufle kaplarına paylaşılır. 180 derece fırında kabarıp pembeleşene kadar pişirilir.