



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİLİ SOĞUK SUFLE

<https://www.elele.com.tr>

180 g şeftali  
1 yemek kaşığı toz jelatin  
4 adet yumurta  
80 g toz şeker  
1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu  
250 ml soğuk krema

Şeftali dilimlerini suda kaynattıktan sonra küçük bir tencereye alın. Toz jelatini ekleyip, beş dakika bekletin. Jelatin eriyene kadar kısık ateşte karıştırarak pişirin ve ocaktan alın. Yumurta sarılarını, şekeri ve limon kabuğu rendesini ısıya dayanıklı bir kabın içine alarak, benmari usulü pişirin. Karışımı bir mikser yardımıyla krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. İlimaya başlayan jelatinli karışımı da ekleyip, çırpmaya devam edin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Yumurta aklarını ayrı bir karıştırma kabına alın ve bir mikser yardımıyla çırpın. Yumurta aklarını tahta bir kaşık yardımıyla limonlu karışıma yedirin. Kremayı ayrı bir karıştırma kabına alın. Blender yardımıyla karıştırın ve şeftalili sulu karışıma yedirin. Karışımı yağladığınız suyu kaplarına paylaşın. Buzdolabında üç saat dinlendirip servis edin.

