



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞUK SUFLE (FRANSA)

7 adet yumurtanın akı,
1 kahve fincanı grand marnier,
5 çorba kaşığı şeker,
rendelenmiş yarım limonun kabuğu,
100 gram krema,
7 adet yumurtanın sarısı,
2 çay kaşığı kakao

Yumurta aklarını mikserde kar gibi olana dek çırpın. Sonra 1 kahve fincanı grand marnier ve 5 çorba kaşığı şekeri ekleyin.

Ayrı bir kapta yumurta sarılarını, kakaoyu ve çok az rendelenmiş limon kabuğunu çırpın. Elde ettiğiniz bu karışımı krema ile birlikte yumurta aklarının üzerine ilave edin. Bir süre daha çırpıttıktan sonra sufle kaplarına doldurun. Çeşitli meyvelerle birlikte servis yapabilirsiniz.
