



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUFLE DONDURMA

Malzemeler

4 Adet yumurta

Yarım su bardağından biraz fazla toz şeker

1 Paket vanilya

200 gr çilek

1 Su bardağı krema

Süslemek için: Nane yaprakları

Hazırlanışı

2 Yumurta sarısı, toz şeker ve vanilyayı ısıya dayanıklı bir kaba alın.

Kabı en az yarısına gelecek kadar su dolu bir kaba oturtun.

Karıştırarak Koyulaşana dek pişirin.

Çileklerin yarısını püre haline getirin.

Yumurta aklarını ve kremayı ayrı ayrı kaplarda çırpın.

Çilek püresini, çırpılmış kremayı ve yumurta aklarını soğumuş diğer karışıma katın.

Karışımı tek bir kaba veya tek kişilik sufle kaplarına aktarın.

Buzluğa koyarak bir gece bekletin.

Nane yaprakları ve çileklerle süsleyip, servis yapın.