



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUFLE DONDURMA

4 adet yumurta
1 paket vanilya
200 gram ilek
2/3 su bardağı tozşeker
1 su bardağı krema
Süslemek için:
Nane yaprakları

2 adet yumurtanın akını ve sarısını ayırın. 2 adet yumurta, 2 adet yumurta sarısı, tozşeker ve vanilyayı çırpıp, ısıya dayanıklı bir kaba alın. Kabı yarısına gelecek kadar su dolu bir tencereye koyup ocağı oturtun. Karışım koyulaşana kadar pişirip soğumaya bırakın. Çileklerin yarısını püre haline getirin. Kalan 2 adet yumurta akı ve kremayı ayrı kaplarda çırpın. ilek püresi, yumurta akı ve kremayı, pişirdiğiniz karışım soğuduktan sonra üzerine ekleyin. Karışımı tek bir kaba ya da sufle kaplarına aktarın. Buzluğa koyarak bir gece bekletin. Kalan ileklerle ve nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.