



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VANİLYALI LİMONLU SUFLE

- 4 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1,5 su bardağı süt
- 1 çay bardağı krema
- 1,5çay bardağı toz şeker
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
- 6 yemek kaşığı margarin
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1 paket vanilya şekeri

Fırın kaplarınızı bol miktarda yağlayıp toz şeker serpin. Ayrı bir tencerede, krema ve sütü kaynama noktasına gelinceye kadar ısıtın. Bir kaseye yumurta sarıları, rendelenmiş limon kabuğu ve toz şekeri koyun. Mikserle 5 dakika çırpın. Mısır ununu ve vanilyayı ilave ederek karıştırın. Yumurta aklarını tuz serperek, sert bir kıvam alınca kadar çırpın. Yumurta sarılarıyla krema karışımı birleştirin. Yumurta akını yavaş yavaş karışıma ekleyin. Karışımı yağlanmış kalıplara yarısı boş kalacak şekilde paylaşın. 180 derecede ısıtılmış fırında, kabarana kadar pişirin. Üzerine pudra şekeri serperek servis yapın.

