



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI SUFLE

6 kişilik

Gerekli malzeme:

2 orta boy ayva

3 yumurta

4 yemek kaşığı tozşeker

50 gr margarin

1 su bardağı un

1 su bardağı süt

1 yemek kaşığı pudra şekeri

vanilya

Süte vanilyayı ekleyip karıştırarak kaynatın. Aynı bir kaptaki margarini eritip unu ilave edin ve unun topaklanmaması için hızlı hızlı karıştırın. Sütü una yavaş yavaş ekleyip karıştırın ve tencereyi ateşten alıp soğutun. Yumurtaların sarılarını karışıma birer birer ekleyip karıştırın. Yumurta aklarını şekerle kar haline gelinceye kadar çırpın ve karışıma ekleyin. Dört sufler kabını yağlayıp hamuru kaplara paylaşın. Ayvaların kabuklarını soyup dilimleyin ve hamurların üzerine dizin, önceden ısıtılmış fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirin. Suflerlerin üzerine pudra şekeri serpip sıcak olarak servis yapın.
