



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM KURABİYELİ SUFLE (FRANSA)

Kullanılacak malzeme:

200 gram toz şekeri,
5 yumurta,
50 gram un,
1 litre süt,
150 gram badem kurabiyesi,
1 çubuk vanilya,
1 tutam tuz.

Yapımı: Önce sufle kalıbı yağlanır, dibine ve kenarlarına eşit biçimde dağılmak üzere toz şekeri serpilir. Bir tencereye süt ve vanilya çubuğu konularak kaynatılır.

Beri yanda bir tencerede yumurtaların sarıları şekerle birlikte yumurta teli yardımıyla kabarcıncaya kadar iyice çırpılır. Karıştırmaya ara vermeksizin azar azar serpilerek un katılır ve yumurtalara yedirilir. Sonra yumurtalar, şekerli unu yavaş yavaş karıştırarak vanilyalı çubuğu çıkarılmış süt azar azar katılır. Tencere ateşe oturtulur, ara vermeden karıştırılır ve kaynamaya başlayınca ateşten indirilir, soğumaya bırakılır.

Beri yanda badem kurabiyeleri iyice ezilerek ufalandıktan sonra biraz sütün içinde ıslatılır. Sonra kremanın içine katılarak iyice karıştırılır. Öbür suflelerde olduğu gibi yumurtaların akları kar köpüğü haline gelinceye kadar çırpılır ve yavaş yavaş karıştırılmakta olan kremaya azar azar katılır. Karışım iyice karıştıktan sonra kalıba dökülür ve orta ısıdaki fırına konur (140 derece). Yarım saat sonra ısı yavaş yavaş artırılır ve 200 dereceye kadar çıkartılır. Fırın 200 derecedeyken sufle 15 dakika daha pişirilir ve fırından çıkartılarak servis yapılır.