



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ SUFLE GATO

50 Gr Sana Hamurışı
1 kilo çilek
7 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı mısır nişastası
1 çorba kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
4 yumurta akı
ÜSTÜ İÇİN:
6 adet çilek

6 tane sufle kabının içine SANA HAMURİŞİ ve şeker sürün. Çileklerinizi rondodan geçirin ve içine şeker ekleyip ocağa alın. Mısır nişastasını ekleyin ve karıştırarak pelte kıvamına getirin. Ocaktan alıp içine portakal kabuklarını ekleyin ve soğusun. Başka bir tarafta yumurta aklarını köpük köpük kar gibi bembeyaz olana kadar çırpın ve soğuyan çilek sosunuza yavaş yavaş ekleyin, çok çok yavaş karıştırın. Sufle kaplarına aktarın ve 18 dakika 150 derecelik önceden ısıtılmış fırında pişirin. Fırından çıkarır çıkarmaz üstlerine 1 er tane çilek koyup, sıcak sıcak servis yapın.