



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI SUFLE

Sufle:

75 gr. soyulmuş iç fındık

75 gr. tost ekmeđi

3 adet yumurta akı

100 gr. margarin

100 gr. toz şeker

3 adet yumurta sarısı

1 portakal kabuđunun rendesi

Pudra şekerı

Sos;

2 adet karanfil

1/2 adet çubuk tarçın

80 gr. toz şeker

2 adet yumurta sarısı

1/4 portakal kabuđunun rendesi

40 ml. limon suyu

Fındıkları mutfak robotunda çekin. Ekmeđi ufalayın. Yumurta akını 40 gr. toz şeker ile katılaşıana kadar çırpın. 85 gr. yağı kalan şekerle bir kasede köpük olana kadar çırpın, içine yumurta sarısını ekleyip portakal kabuğu rendesi ile tatlandırın. Önce ekmeğin 2/3'sini, fındıkların 2/3'sini ve yumurta akarınının 1/3'sini katıp karıştırın. Sonra yumurta karınının kalanını, fındıkları ve kalan ekmeği ekleyin. Kalıpları bir fırçayla kalan yağla yağlayıp, kenarına 15 gr. şeker serpin. Sufle karışımını kalıplara boşaltın. Kalıpları ısıya dayanıklı bir kaba yerleştirin ve kaba sıcak su koyun. 200°C'deki fırında sufleyi 20-25 dakika pişirin. Bu arada karanfil, tarçın ve şekerı karıştırın hafif ısıtın. Yumurta sarısı, portakal kabuğu rendesi, limon suyu ve tarçınlı şekerı sıcak benmaride köpük olana ve krema kıvamı alana kadar çırpın. Benmariden çıkartıp çırpıma devam edin. Sufleleri kalıplardan alın. Pudra şekerı serpin, servis yapın.