



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRAZLI ORMAN MEYVELİ KOLAY SUFLE

2 Yemek Kaşığı Buğday Unu (10g)
2 Yemek Kaşığı Pakmaya Mısır Unu (10g)
1 1/5 Çay Bardağı Süt (120ml)
4/5 Çay Bardağı Süt Kreması (80ml)
3 Yumurta
5 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri (80g)
15-20 Adet Yıkanmış Dilimlenmiş Kiraz
Orman Meyveleri (100g) (çilek, böğürtlən, vb..)
1 Limonun Suyu
1 Yemek Kaşığı Tereyağı (eritilmiş) (18g)
Üzeri için :
1 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri (18g)
1 Çay Bardağı Orman Meyvesi
4-5 Adet Taze Fesleğen Yaprağı

Fırınınızı önceden 190°C ayarlatın ve ısıtın.

Bir sos tenceresinde krema ve sütü kaynayana kadar ısıtın. Ocaktan alın.

İçerisine 3 adet yumurta sarısı, pudra şekerinin yarısı, un ve mısır ununu ekleyin.

Tekrar kısık ateşte yavaş yavaş çırparak karıştırarak pişirin. Bir kaba alıp, arada karıştırarak ılıtın.

Bir meyve öğütücüsü yardımı ile meyveleri ve limon suyunu 1 dakika kadar çekin. Hazırladığınız krema karışımına ilave edin.

Sufle kaplarını tereyağı ile yağlayarak hazırlayın.

Bir karıştırma kabında, 2 yumurta beyazını kalan pudra şekeri ile birlikte köpüklenip mereng kıvamını alana kadar çırpın.

Hazırladığınız krema karışımına mereng karışımını ilave edip spatula ile karıştırın.

Hazırladığınız karışımı 4 sufle kabına dağıtıp, önceden 190°C ısıttığınız fırında 10-12 dakika altın sarısı rengini alana kadar pişirin.

Üzerinde orman meyveleri ve fesleğen yaprağı ile pudra şekeri serpiştirerek sıcak servis edin.

