



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON SUFLESİ (SICAK)

45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
30 gr (14 su bardağı) pudra şekeri
30 gr (1/4 su bardağı) un
250 gr (1+1/4 su bardağı) sıcak süt
1 limonun kabuğı (rendelenmiş)
1 limonun suyu
5 yumurtanın sarısı
6 yumurtanın akı
2 orba kaşığı toz şeker

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180'C) getirip ısıtınız. Bir orba kaşığı tereyağıyla 6 su bardaklık sufle kalıbını yağlayıp, kenarlarına ve dibine pudra şekerini serpiniz.

Büyük bir tencerede, kalan 2 çorba kaşığı yağı eritip tencereyi ateşten indiriniz. Bir tahta kaşıkla unu katarak, pürütsüz bir bulamaç elde ediniz. Sıcak sütü, yavaş yavaş, sürekli karıştırarak ekleyiniz.

Tencereyi yeniden ateşe oturtup, karışımı sürekli karıştırarak 2 dakika, koyu ve pürütsüz olana kadar pişiriniz.

Limon kabuğı rendesi ve limon suyunu katıp, tencereyi ateşten indirerek hafifçe soğumaya bırakınız.

Küçük bir kasede yumurta sarılarını şekerle birlikte dövüp, tenceredeki sıcak sosu yavaş yavaş katınız.

Büyük bir kasede yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla yumurta aklarını kar haline getirerek, madeni bir kaşıkla yavaşça sos tenceresine ekleyiniz.

Tenceredeki karışımı kaşıkla sufle kabına boşaltıp, fırında 20-30 dakika, üstü açık kahverengi bir renk alıp kabın kenarından 1,5 cm dışına kabarana kadar pişiriniz.

Suflenizi fırından çıkartıp servis ediniz.