LİMONLU SUFLE

50 Gr Sana Klasik
4 Adet yumurta
1 Su Bardağı toz şeker
1 Adet yumurta beyazı
1 Adet limon
50 gr un
1 Su Bardağı süt

Limonu iyice yıkayıp kabuğunu rendeleyin ve suyunu sıkın. margarini tavada eritin, içerisine un ilave edip hafifçe kavurun, ardından azar azar süt ekleyip karıştırarak koyu bir kıvama gelmesini sağlayın. Hazırladığınız kremayı ocaktan alın, içine sıcakken 1 adet yumurta beyazı ilave edin ve karıştırın. Kalan yumurtaların sarılarını ve beyazlarını ayırın. Karışım ılındıktan sonra limon kabuğu rendesini, limon suyunu ve yumurta sarılarını teker teker içine ilave edip krema kıvamına gelene kadar çırpın. Diğer tarafta yumurta beyazlarını içine azar azar toz şeker ilave ederek iyice çırpın. Yumurta beyazları kar haline gelince azar azar diğer karışıma ilave edip karıştırın. Sufle kaplarının içini önce tereyağı ile yağlayın, ardından içlerine toz şeker serpiştirip her tarafına yayılmasını sağlayın. Karışımı sufle kalıplarının içlerine üstten 1 cm boşluk kalacak şekilde dökün. Kalıpları 200 dereceli fırında 20 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:80342 • adı:Limonlu Sufle • gönderen:pomat • indirme tarihi:25.04.2024 - 17:50