



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ANANASLI SUFLE

6 orba Kaşığı Ananas Suyu
2 orba Kaşığı Tereyağı
1 Kahve Fincanı Tozşeker
2 Yumurta
2 orba Kaşığı Un
1 Tatlı Kaşığı Kabartma Tozu
2 ay Bardaęı Light Süt
1 orba Kaşığı Pudra Şekeri
1/2 Portakal Kabuęu Rendesi
Tuz

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Yarım su bardağı kapasiteli sufle kaplarını tereyağı ile yağlayın. Kalan yağı şeker ve yumurta sarısı ile köpükleşinceye dek çırpın. Portakal kabuğu rendesi, kabartma tozu ve elenmiş unu azar azar ilave edin.

Ananas suyu ve sütü mikserle karıştırın. Yumurtalı harcı azar azar ilave edin. 1 tutam tuzla çırpılmış yumurta aklarını ekleyip çırpmaya devam edin.

Karışımı sufle kaplarına dökün. Fırına verip 30-35 dak. pişirin. Üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.
