



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ SUFLE

MALZEMELER 4 kişilik

hamuru için:

35 gr toz şeker

125 ml süt

12 gr yaş maya

250 gr un

1 adet portakal kabuğu rendesi

1/2 yemek kaşığı tarçın

1/2 adet limon

30 gr tereyağı

1 adet yumurta sarısı

un (hamurur açmak için)

tuz

Bademli harç için:

50 gr tereyağı

4 adet bayat sandöviç ekmeği

100 gr bal

1 yemek kaşığı limon suyu

70 gr yaprak badem

50 gr kuş üzümü

1 adet elma

50 gr toz şeker

40 ml elma suyu

1 adet armut

yumurtalı karışım için:

500 ml süt

1 adet vanilya özü

3 adet yumurta

250 gr yağsız taze kutu peynir

60 gr toz şeker

vanilyalı sabayon için:

80 gr toz şeker

2 adet çubuk vanilya

5 adet yumurta sarısı

200 ml süt

20 gr toz şeker

20 gr yumuşak tereyağı

HAZIRLANIŞI

Sütü ılıtıp bir kaseye boşaltın. Maya ve şekeri koyup eritin. 100 gr elenmiş un ilave edip iyice karıştırın. Oda sıcaklığında yaklaşık 20 dakika kabarması için bırakın. Daha sonra kalan una, limon suyu ve portakal kabuğu rendesi ile yumurta sarısı katıp iyice yoğurun. Oda sıcaklığında beklettiğiniz tereyağını ve bir tutam tuzu koyup tekrar yoğurun. Spatula ile hamuru toparlayıp, bastırın. Üzerini şeffaf folyo ile örtüp sıcak bir ortamda iki misli olana kadar yani yaklaşık 1 saat kabarmaya bırakın.

Bademli karışım için ekmekleri 1 cm büyüklüğünde küpler şeklinde kesin. tereyağını tencerede kızdırıp bal ve yaprak bademleri koyun ve karamelize edin. Küp ekmekleri ekleyin, kızartın. Bir kaseye koyup soğumaya bırakın. Üzümleri katın. Elma ve armutu soyun, ikiye bölün, çekirdekli kısımlarını çıkarın ince ince dilimleyip üzerlerine limon suyu gezdirin. Şekeri tavada eritip elma suyunu ekleyin. Elma ve armut dilimlerini koyup her tarafını elma suyuyla ıslatın. Ekmekli karışıma katın. Mayalı hamuru unlanmış tezgahta yaklaşık 30x30 cm büyüklüğünde, 1/2 cm kalınlığında açın. 2 cm büyüklüğünde karelere kesip ekmekli karışıma katın. Isıya dayanıklı bir kabı tereyağı ile yağladıktan sonra şekeri serpin. Karışımı kalıba koyun ve şeffaf folyo ile üzerini örtün. Yaklaşık 5-6 dakika kabarmaya bırakın.

Yumurtalı harç için yumurta, süt, vanilya özü, şeker ve taze peyniri çırpma teliyle iyice karıştırın. Kalıptaki malzemenin üzerine dökün. Önceden fırını 180 dereceye ısıtın ve yaklaşık 45 dakika pişirin. Vanilyalı sabayon için ise sütü kazıdığınız vanilya kabuğu ve özü ile beraber kaynatın. Ateşten indirip soğumaya bırakın. Yumurta sarısını şekerle sıcak benmaride krema kıvamına gelene dek çırpın. Vanilyalı sütü süzgeçten geçirin, ekleyin ve krema gibi olana dek çırpın.

