



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ SUFLE

Malzeme:

- 1/2 kg. süt
- 2 çay bardağı un
- 1 su bardağı toz şeker
- 100 gr. badem içi
- 50 gr. margarin veya tereyağı
- 4 adet yumurta
- 1 adet vanilya
- 1 fincan zeytinyağı
- 1 tutam tuz

Yapılışı:

Bademlerin kabuklarını soyup, fırında biraz kızartın. Toz şekerini bir tencereye koyup, hafif ateşe oturtun. Bademleri de katın. Devamlı karıştırın. Bademler iyice kızarıncaya ocağı kapatın. Zeytinyağı yayılmış tezgaha dökün. İyice soğuyup, sertleşince bıçak yardımıyla tezgahdan alın, havanda toz haline gelene kadar dövün veya makinadan geçirin.

Sütü, vanilyayı, şekerini ve tuzu kaynatın. Bir kaşık margarinini ayırıp, kalanı eritin. Unu katın, 1-2 kere çevirin, kaynayan süte katıp, hızlı hızlı çırpın. Kaynayınca ateşi kapatın.

Yumurta sarılarını teker teker katıp, karışıma yedirin.

Kar gibi çırpıtığınız yumurta beyazını, kremaya katmadan önce, ezilmiş bademli şeker karışımını katın. Daha sonra yumurtaların beyazlarını katın.

Kalibnizi önce yağlayın. Sonra her yerine degecek şekilde şekerini serpin. Kremayı kalıba boşaltıp, önceden ısıtılmış fırında 140 °C'de 45 dakika pişirin. Son 10 dakikada ısıyı 200 °C'ye çıkartın. Kapağını açıp, pudra şekerini serpin. 5 dakika öyle bekletin. Çıkarır çıkarmaz servisi yapın.