



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BADEMLİ SUFLE

250 gr (1+1/4 su bardağı) süt  
1 çubuk vanilya  
50 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı  
30 gr (1/4 su bardağı) pudra şekeri  
30 gr (1/4 su bardağı) un  
30 gr (1/4 su bardağı) badem (ince zırları soyulup, kavrulmuş ve doğranmış)  
5 yumurtanın sarısı  
3 çorba kaşığı şeker  
6 yumurtanın akı

Süt ve vanilyayı küçük bir tencerede, orta ateşte kaynatınız. Kaynayınca tencereyi ateşten alıp, üstünü örterek bir kenarda 30 dakika bekletiniz. Vanilya çubuğunu çıkarıp atınız.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız. 1 çorba kaşığı tereyağıla 1,5 litrelik bir sufle kabını yağlayınız. Pudra şekerini serpip, kabı döndürerek her tarafının şekere bulanmasını sağlayınız. Kabı ters çevirip, vurarak fazla şekerini silkeleyip, bir kenara bırakınız.

Küçük bir tencerede, kalan 2 çorba kaşığı tereyağı orta ateşte eritiniz. Tencereyi ateşten alıp, tahta bir kaşıkla unu ekleyerek, pürütsüz bir bulamaç elde edinceye kadar karıştırınız. Sütü, sürekli karıştırarak ekleyiniz. Tencereyi yeniden ateşe oturtup, sürekli karıştırarak 2 dakika, koyu muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişiriniz. Bademleri ekleyip tencereyi ateşten alarak, ılıncaya kadar bir kenarda bekletiniz. Küçük bir kasede yumurta sarılarını şekerle iyice çırpıp, azar azar, ılıncaya kadar bulamaca karıştırınız. Büyük bir kasede yumurta aklarını telle ya da elektrikli çırpıcıyla kar haline gelinceye kadar çırpıp, bulamaca yavaşça, fazla karıştırmadan ekleyiniz. Karışımı bir kaşıkla, şekerlediğiniz sufle kabına boşaltınız. Kabı fırının orta katına sürüp 20-30 dakika, iyice kabarıp üstü kızarıncaya kadar pişiriniz. (Ortasına batırılan bir şiş temiz çıkarsa, sufle pişmiş demektir.) Sufleyi fırından alıp, servis ediniz.

Not: Bademli sufle zengin, sıcak bir tatlıdır. Sosu önceden hazırlanıp, yumurta akları fırına vermeden hemen önce kabartılıp eklenerek de hazırlanabilir.