BAHARATLI SUFLE

5 adet yumurta
50 gr. tereyağı
150 ml. süt
60 gr. un
40 gr. nişasta
10'ar gr. tarçın, karanfil, kakule, anason, kişniş
60 gr. şeker
50 ml. portakal marmeladı
60 gr. öğütülmüş fındık
Pudra şekeri
Tuz

Yumurtaların sarısını ve beyazını ayırın. Beyazlarını buzdolabında bekletin. 40 gr. tereyağını süt ile bir taşım kaynatın. Un, nişasta, baharatları ve şekeri karıştırın. Süte ekleyin. Koyulaşıp tencerenin dibinde beyaz bir tabaka oluşuncaya kadar tahta bir kaşıkla devamlı karıştırın. Hamuru başka bir kaba alın. Yumurta sarılarını teker teker ekleyip iyice yedirin ve soğumaya bırakın. Hacmi 150 ml. olan 4 sufle kalıbını 10 gr. tereyağı ile yağlayın ve 20 gr. fındık serpiştirin. Yumurta beyazlarını bir tutam tuz ile katı çırpın. Yarısını yumurta çırpıcısıyla hamura yedirin. 40 gr. fındığı ekleyin ve kalan yumurta beyazlarını ilave edin, dikkatlice karıştırıp kalıplara doldurun. 200°C'de ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Marmelatı. Sufleleri fırından çıkartın. Üstlerine pudra şekeri serpin ve yanında sos ile hemen servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:8625 • adı:Baharatlı sufle • gönderen:Ramazan • indirme tarihi:01.05.2024 - 15:05