



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI SUFLE

20 gr. tereyağı
180 gr. şeker (serpmek için)
200 gr. meyve kuruşu
250 ml. portakal suyu
4 adet yumurta
30 ml. süt
15 gr. ince limon kabuğu rendesi
15 ml. limon suyu
2 tatlı kaşığı baharat karışımı (tarçın, karanfil, kakule, anason, kişniş karışımı)
1 paket şekerli vanilin
40 gr. un
20 gr. nişasta
15 gr. pudra şekerini
Tuz

6 adet 150 ml. hacimli sufle kalıbını yağlayın ve 30 gr. şeker serpin. Buzdolabında bekletin. Meyve kurularını çok küçük küp şeklinde doğrayın, portakal suyu ile su tamamen yok oluncaya kadar kaynatın. En az 10-12 dakika soğumaya bırakın. Yumurtaların sarısını beyazından ayırın. Yumurta sarılarını süt, limon suyu, rendesi, baharat karışımı, şekerli vanilin ile mikserle 5 dakika krema oluncaya kadar çırpın. Un, nişasta ve meyveleri ilave edin. Yumurta beyazlarını bir tutam tuz ile katı olarak çırpın. Dikkatlice yumurta sarıları ile karıştırın. Karışımı bir parmak boşluk kalacak şekilde kalıplara doldurun. Sufleleri 175° C ısıtılmış fırının en alt rafında 30-35 dakika pişirin. Sufleleri dikkatlice kalıptan servis tabağına alın. Üzerlerine pudra şekerini serpin ve hemen yanında ılık çikolata sosu veya vanilyalı dondurma ile servis yapın.