



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ SUFLE

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı un
- 3 su bardağı süt
- 1 kase çilek
- 3 yumurta
- 1 çay bardağı toz şeker

Tencereye 2 yemek kaşığı tereyağını alın ve eritin.
Üzerine 3 yemek kaşığı unu ekleyin ve kavurun.
Un kavrulduktan sonra sütü ilave edin ve iyice karıştırarak koyulaşmaya kadar kaynatın.
Ardından toz şeker de ilave ederek karıştırın ve soğumaya bırakın.
Soğuduktan sonra yumurta sarılarını teker teker çirpin.
Çırttığınız her yumurtayı soğuyan karışıma teker teker yedin.
Çilekleri güzelce yıkayın.
Mutfak robotunda şeker ile püre haline getirin.
Oluşturduğunuz çilek püresini de sufle karışımına ekleyin.
Ayırdığınız yumurta aklarını da beyaz olana kadar mikserde çirpin.
Daha sonra sufle karışımının içine azar azar ilave edip kabarıklığını bozmadan çatala yavaşça yedin.
Sufle kaplarını sıvı yağ ile yağlayıp karışımı kaplara paylaşın.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.
Üzerine pudra şekeri serpererek sıcak olarak servis yapın.

