



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI SUFLE

<https://www.elele.com.tr>

4 yumurta  
2 yemek kaşığı krema  
1 yemek kaşığı pudra şekeri  
15 gr tereyağı  
Pudra şekeri  
İçi için:  
1 elma  
30 gr tereyağı  
2 yemek kaşığı esmer şeker  
3 yemek kaşığı krema

Elmanın kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkarın ve dilimleyin. Tereyağını tavada eritin. Esmer şekeri ekleyip eritin. Elma dilimlerini ilave edip pişirin. Kremayı ilave edin. Krema hafifçe ısındıktan sonra karışımın ılınması için tavayı ocaktan alın. Yumurtaların akını sarısından ayırın. Yumurta sarıları, şeker ve kremayı büyük bir cam kaseye alın. Yumurta aklarını ise mikserle köpük gibi olana kadar çırpın. Yumurta sarılı karışıma ekleyip tahta kaşıkla yavaş hareketlerle karıştırın. Hazırladığınız harcı tereyağı eritilmiş büyük bir tavaya dökün. Her iki yüzünü pişirin. Sufleyi büyük bir servis tabağına alın. üzerine ılık elma dilimlerini ilave edin. Sufleyi ikiye katlayıp üzerine pudra şekeri serpin. Sıcak veya ılık servis yapın.

