



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI SUFLE

4 adet yumurta
2-3 adet elma
2 su bardağı süt
1 paket vanilya
1 çay bardağı un
Az tuz
1,5 çay bardağı şeker
1 çorba kaşığı tereyağı

Un, süt ve vanilya kıvam alana dek pişirilir. Yumurtaların akları sarılarından ayrılır. Akları az tuzla bembeyaz olana dek köpürtülür. Sarıları şekerle karıştırılır. Ilımlı sütü karışım, yumurta sarısı ve yumurya beyazı birleştirilir. Isıya dayanıklı kaseler tereyağıyla yağlanır, üzerine şeker serpilir. Hazırlanan harç kasenin yarısından biraz fazla doldurulur. Üzerlerine ince doğranmış elma dilimleri yerleştirilir. Kaseler tepsiye dizilir. Tepsiye biraz su konur. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında sufleler kabarıp, kızarana kadar, hiç fırının kapağını açmadan pişirilir. Sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.