



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİK SUFLESİ

60 gr (4 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
3 orba kaşığı galeta unu
350 gr erik (ikiye bölünüp çekirdekleri çıkarılmış)
2 orba kaşığı soğuk su
125 gr (1/2 su bardağı) toz Őeker
60 gr (1/2 su bardağı) un
1+1/4 su bardağı süt (kaynamadan ısıtılmış)
1 limonun kabuğu (rendelenmiş)
1 limonun suyu
5 yumurtanın sarısı
6 yumurtanın akı

7 su bardaklık bir sufle kabının dibini ve kenarlarını 1 tatlı kaşığı tereyağla yağlayınız. İçine galeta ununu serpip bir kenara bırakınız.

Erikleri orta boy bir tencereye koyup, üstlerine 1/4 su bardağı Őekeri ve suyu dökünüz. Tencerenin kapağını kapatıp orta ateŐe oturtunuz. Erikleri 10-15 dakika, Őekilleri bozulmadan yumuŐayana kadar piŐiriniz. Tencereyi ateŐten indiriniz.

Delikli bir kepçe ile erikleri tencereden alıp, kesik kenarları alta gelecek biçimde sufle kabına dizerek bir kenara bırakınız.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (180 °C) ısıtınız.

Kalan 4 orba kaşığı yağı büyük bir tencerede orta ateŐte eritiniz.

Tencereyi ateŐten indirip, unu tahta bir kaşıkla karıŐtırarak katınız.

Sütü de azar azar sürekli karıŐtırarak ekleyiniz. Tencereyi yeniden ateŐe oturtup bu karıŐımı sürekli karıŐtırarak 2 dakika, koyulaŐana kadar piŐiriniz.

Tencereyi ateŐten indirip kalan 1/4 su bardağı Őekeri, limon suyunu ve limon kabuğu rendesini katınız. Yumurta sarılarını da teker teker, karıŐtırarak ekleyiniz. Tencereyi bir kenara koyup, yumurtalı karıŐımın hafif soğumasını bekleyiniz.

Büyük bir kasede yumurta aklarını bir yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla kar haline gelinceye kadar çırpınız.

Yumurta aklarını madeni bir kaşıkla tenceredeki yumurta sarılı karıŐıma karıŐtırarak katınız. Bu karıŐımı sufle kabındaki eriklerin üstüne döküp kabı fırının orta katına sürünüz. Sufleyi 30-35 dakika kabarıp, hafif kahverengileŐene kadar piŐiriniz. Sufleyi fırından alıp hemen servis ediniz.

Not: Erik suflesi fırından çıkar çıkmaz servis edilmelidir. Olgun har dak eriği, kırmızı erik ve mürdür. eriğiyle hazırlanabilir.