



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ CEVİZLİ SUFLE

1 tatlı kaşığı tereyağı
4 yumurtanın akı
60 gr (1/4 su bardağı) şeker
250 gr mürdüm eriği (1 gece suda bırakılıp, süzölmüş, çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış)
60 gr (1/3 su bardağı) ceviz (irice dövölmüş)
1 çay kaşığı vanilya esansı

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180° C) getirip, ısıtınız. 1,5 litrelik bir sufle kabını ve yüksek düz kenarlı bir kabı, 1 tatlı kaşığı tereyağıyla yağlayınız.

Orta boy bir kasede yumurta aklarını telle ya da elektrikli çırpıcıyla kar haline getiriniz. Madeni bir kaşıkla şeker, erik, ceviz ve vanilya esansını ekleyiniz. Karışımı yağladığınız sufle kabına döküp, kabı fırının orta katına yerleştiriniz.

Sufleyi 25-30 dakika, kabarıp üstü kızarıncaya kadar pişiriniz. Sufle kabınızı fırından alıp, servis ediniz.