



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ERİKLİ SUFLE

4 adet yumurta,  
5 çorba kaşığı toz şeker,  
50 gram margarin,  
1 su bardağından az un  
1 su bardağından az süt,  
1 paket vanilya

Yumurta aklarını kar haline gelinceye dek toz şekerle çırpın. Ayrı bir kaptan margarinini eritin. Unu eleyip, margarinini ekleyin. Tahta bir kaşıkla hızlı hızlı karıştırın. Başka bir yerde süt ve vanilyayı kaynatın. Kaynayan sütü unlu margarine ekleyin. Tencereyi ocaktan indirin. Hamuru tahta bir kaşıkla karıştırıp soğumaya bırakın. Yumurta sarılarını da birer birer hamura ilave edin. İyice karıştırıp kar haline getirdiğiniz yumurta beyazını katın. 4 adet sufle kabını yağlayın. Hamuru kalıplar arasında pay edin. Eriklerin çekirdeklerini çıkarın. İnce ince dilimleyip hamurların üzerine yerleştirin. Fırına alıp düşük ısıda 5 dakika pişirin. Daha sonra fırının ısısını yükseltin. Sufle iyice pembeleşip kabardığında fırından alın. Pudra şekeri serpin. Sıcak servis yapın.

---