



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIK SUFLESİ

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
3 orba kaşığı pudra şekeri
3 orba kaşığı un
250 gr (1 su bardağı) krema
125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
4 yumurtanın sarısı
3 yumurtanın akı
180 gr (1 su bardağı) fındık (ekilmiş)
2 tatlı kaşığı vanilya esansı

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (150 C) getirip ısıtınız.

1250 gr'lık sufle tabağını 1 çorba kaşığı tereyağla iyice yağlayıp üstüne 1 çorba kaşığı pudra şekeri serpiniz. Ters yüz ederek fazla şekerini döküp, kabı bir kenara bırakınız.

Büyük bir tencerede, kalan 3 çorba kaşığı tereyağı hafif ateşte eritiniz. Sonra ateşten alıp, tahta kaşıkla unu krema haline gelene kadar karıştırınız.

Kremayı ve tez şekeri ekleyip iyice karışana kadar çırpınız. Karışımı soğuyana kadar bir kenara bırakınız.

Soğuduktan sonra yumurta sarılarını birer birer ekleyiniz. ekilmiş fındık ve vanilya esansını da, pürüzsüz olana kadar çırparak karıştırınız.

Orta boy bir kasede yumurta aklarını yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla kar haline getiriniz.

Madeni bir kaşıkla yumurta aklarını, yavaş yavaş fındıklı karışıma katınız.

Karışımı bir kaşıkla sufle tabağına boşaltınız. Fırında 35 - 40 dakika sufle kabarıp hafif pembeleşene kadar pişiriniz.

Fırından çıkarıp, kalan 2 çorba kaşığı pudra şekerini üstüne serpererek hemen servis ediniz.