



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKLI KREMALI SUFLE

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) şeker  
4 yumurtanın sarısı  
200 gr (1 su bardağı) fındık (kabukları kırılmış, i zarlardı soyulmuş ve dövülmüş)  
2 tatlı kaşığı vanilya esansı  
5 yumurtanın akı

nce, fırınınzı orta sıcaklığa (180° C) getirip; ısıtınız. 1 litrelik (5 su bardaklık) bir sufle kabını, 1 çorba kaşığı tereyağla iyice yağlayınız. 1 çorba kaşığı pudra şekeri serpip, kabı döndürerek şekerle kaplayınız. Kabın tersine vurup, fazla şekerini silkeleyerek, bir kenara bırakınız.

Büyük bir tencerede, kalan 3 çorba kaşığı yağı orta ateşte eritiniz. Tencereyi ateşten alıp, tahta bir kaşıkla unu ekleyerek, prtksz bir bulamaç haline getiriniz.

Krema ve şekeri tencereye ekleyip, iyice birbirine karışana kadar karıştırdıktan sonra, karışımı soğumaya bırakınız. Karışım soğuyunca, yumurta sarılarını birer birer, karıştırarak ekleyiniz. Dövülmüş fındığı ve vanilya esansını sürekli karıştırarak ekleyip, prtksz bir bulamaç elde ediniz.

Orta boy bir kasede, yumurta aklarını telle ya da elektrikli çırpıcıyla çırparak kar haline getiriniz. Madeni bir kaşıkla yumurta aklarını, fındıklı karışıma katınız.

Hazırladığınız sufle kabına karışımı kaşıkla doldurup, kalıbı fırına sürerek 35-40 dakika, sufle iyice kabarıp hafifçe kızarana kadar pişiriniz. Kabı fırından alıp, kalan 2 çorba kaşığı pudra şekerini üstüne serpererek, servis adınız.