



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKLI SUFLE

Sufle:

75 gr. soyulmuş iç fındık

75 gr. tost ekmeği

3 adet yumurta akı

100 gr. margarin

100 gr. toz şeker

3 adet yumurta şarısı

1 portakal kabuğunun rendesi

Pudra şekeri

Sos;

2 adet karanfil

1/2 adet şubuk tarçın

80 gr. toz şeker

2 adet yumurta sarısı

1/4 portakal kabuğunun rendesi

40 ml. limon suyu

Fındıkları mutfak robotunda çekin. Ekmeği ufalayın. Yumurta akını 40 gr. toz şeker ile katılaşana kadar çırpın. 85 gr. yağı kalan şekerle bir kasede köpük olana kadar çırpın, içine yumurta sarısını ekleyip portakal kabuğu rendesi ile tatlandırın. Önce ekmeğin 2/3'sini, fındıkların 2/3'sini ve yumurta akarınının 1/3'sini katıp karıştırın. Sonra yumurta karınının kalanını, fındıkları ve kalan ekmeği ekleyin. Kalıpları bir fırçayla kalan yağla yağlayıp, kenarına 15 gr. şeker serpin. Sufle karışımını kalıplara boşaltın. Kalıpları ısıya dayanıklı bir kaba yerleştirin ve kaba sıcak su koyun. 200° C'deki fırında sufleyi 20-25 dakika pişirin. Bu arada karanfil, tarçın ve şekeri karıştırın hafif ısıtın. Yumurta sarısı, portakal kabuğu rendesi, limon suyu ve tarçınlı şekeri sıcak benmaride köpük olana ve krema kıvamı alana kadar çırpın. Benmariden çıkartıp ırpıma devam edin. Sufleleri kalıplardan alın. Pudra şekeri serpin, servis yapın.