



HAVUÇLU SUFLE

Fevziye Sürmeli

2-3 adet doğranmış havuç,
1/2 su bardağı tereyağı
2 adet çırpılmış yumurta,
3 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
3/4 su bardağı toz şeker
Yarım çay kaşığı tarçın

Havuçları 20-25 dakika kadar tuzlu kaynar suda pişirin. Sudan alıp püre haline getirin. Kalan malzeme ile püre yaptığınız havuçtu karıştırın. Önceden ısıttığınız 180 derecelik fırınızdada önce 10 dakika, sonra 150 derecede kabarana dek pişirin.

