



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU SUFLE

500 gram havuç
3/4 su bardağı toz şeker
1,5 tatlı kaşığı kabartma tozu
1.5 yemek kaşığı vanilya özü
2 yemek kaşığı un
3 yumurta
60 gram tereyağı
Sufle kapları için:
1 yemek kaşığı tereyağı
2-3 yemek kaşığı toz şeker

Havuçları bir tencereye alın ve yumuşayınca kadar iyice haşlayın. Ocaktan alıp suyunu süzün. soğuduktan sonra toz şeker, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip bir mikser yardımı ile çırpın. Unu ekleyip karıştırın. Yumurtaları tek tek ekleyip çırpın. Tereyağını da ekleyip tüm malzeme iyice kıvama girene kadar çırpmaya devam edin.

Sufle kaplarını tereyağı ile yağlayıp toz şekerle kaplayın. Hazırladığınız karışımı sufle kalıplarının yarısına gelecek şekilde paylaştırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 1 saat pişirin. Fırından çıkınca hemen servis yapın.

