



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## KAYISILI SUFLE

THY Skylife

Malzemesi:

500 gr süt

125 gr toz Őeker

100 g tereyađı

150 gr un

5 adet yumurta

200 gr kayısı

Hazırlanışı:

Süt ve Őeker tencereye alınıp ocakta kaynamaya bırakılır. BaŐka bir tencerede tereyağı eritilip un azar azar yedirilir, ağır ateŐte unu iyice kavurduktan sonra kaynayan süt üzerine dökülür. KaŐık yardımı ile karıŐtırılarak hamur iyice piŐirilir, ocağın altı kapatılıp kenara alınır, yumurtaların sarı ve beyazları ayrılır. Hamur soğuyunca sarısı hamura yedirilir. Yumurta beyazı kar gibi oluncaya kadar kabartılır. Kayısılar ince ince doğranır. Hazır olan hamura önce kayısıları sonra yumurta beyazı yedirilir. Sufle kabı tereyağı ile yağlanıp toz Őeker serpiŐtirilir, sonra karıŐım sufle kaplarına paylaŐtırılır. Önceden ısıtılmıŐ 200 derecedeki fırında 20 dakika piŐirilir. Sıcak olarak servis edilir.

Not: isteđe bađlı olarak pudra Őekeri ve krema ile servis edilebilir.

---