



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ BALKABAKLI SUFLE

100 gram kestane
3 dilim balkabağı
2 su bardağı su
10 çorba kaşığı tozşeker
2 adet yumurtanın akı
6 çorba kaşığı un
2 adet yumurta sarısı
1 çay kaşığı kabartma tozu
3 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı pudra şekeri
Servis için:
1 çorba kaşığı krema
1 top dondurma

Su ve 6 çorba kaşığı şekeri kaynatın. İçine kabukları ayıklanmış kestane ve bal kabağını ekleyin. İyice haşlayıp, suyunu süzün, ince kabuğu ayıklayın. Blenderden geçirip püre yapın. Aynı bir yerde kalan 4 çorba kaşığı tozşeker ve yumurta akını çırpılarak kabartın.

Kestane, balkabağı, un, yumurta sarısı ve kabartma tozu ekleyin. Son olarak yumurta akı ekleyin, çırpın. Sufle kaplarını tereyağı ile yağlayın. Karışımı kaplara pay edip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Pudra şekeri serpip, çırpılmış krema ve dondurma ile servis yapın.

