



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI SUFLE

Malzemesi:

Krema için:

500 gram süt

160 gram toz şeker

85 gram un

60 gram tereyağı

3 adet yumurta

1/4 kahve fincanı vanilya.

Ayrıca:

200 gram kiraz şekerlemesi

6 adet yumurta akı

3 kahve fincanı portakal suyu

Kabı yağlamak için, 1 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı toz şeker.

Hazırlanışı:

Önce kremayı hazırlayın. Bunun için bir tencereye 2 yumurta sarısı ile 1 bütün yumurtayı, toz şekeri ve yarım kahve kaşığı vanilyayı koyarak karıştırın. Sonra azar azar kaynar haldeki sütün dörtte birini katın bir taraftan da telle dövün. Sonra bunlara unu katarak bulamaç haline getirin. Bu bulamaca kaynar haldeki sütü de katarak telle vurarak iyice karıştırın. Bu karışımı ateşe oturarak krema koyu muhallebi haline gelene kadar 3-5 dakika telle karıştırarak pişirin. Sonra bu kremayı yayvan bir kaba yayın. Ilınmaya bırakın. Ilınınca tereyağını katarak iyice karıştırın. Bu kremaya kiraz şekerlemelerini katarak iyice karıştırın. Sonra kremayı ikiye ayırın. Bir kısmına portakal suyunu katarak karıştırın. Sonra orta büyüklükte bir tencereye, 6 yumurta akı ve bir tutam tuz koyarak yumurta aklarını kar haline getirin. Kar halindeki yumurta aklarını portakal suyu kattığınız kremaya ilâve edin. İçi yağlanmış ve toz şekerlenmiş yuvarlak bir kalıba bu karışımı dökün. Orta ısıdaki fırında 30 dakika pişirin. Sonra sufleyi fırından alarak kalıptan çıkarın ve yanında salçası olduğu halde derhal sıcak servis yapın.

Salçanın hazırlanışı: Yukarıda içine kiraz şekerlemesi katarak ayırmış olduğunuz kremanın yarısına 2 kahve fincanı portakal suyu katarak iyice karıştırın ve kremayı sulandırın.