



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU SUFLE (FRANSA)

3 dl. süt  
5 yumurta sarısı  
40 gr. un  
6 yumurta akı  
40 gr. tereyađı  
Bir fiske tuz  
80 gr. Őeker  
10 gr. niŐasta  
Yarım limonun kabuđu

AteŐ üzerinde bir kap içinde yağı eritiniz. İçine un ilve ediniz.

Portakal kabuđu rendelenir.

Bu karıŐıma Őeker, tuz ve rendelenmiŐ limon kabuğu ile kaynatılmıŐ sütü azar azar ilve ediniz.

Bir müddet daha kaynatmaya devam ediniz. AteŐ rerinden alarak soğumaya bırakınız.

Hamur ılık olunca yumurta sarılarını birer birer ilve ederek karıŐtırınız.

Kr haline getirilmiŐ yumurta aklarını ilve ediniz.

Yumurta aklarını çarparken içine Őekerin diğer yarısını azar azar ve birazda niŐasta ilve ediniz.

Sufle kalıbınızı yağlayınız ve duvarlarına Őeker serpiniz.

Kalıp içine 3/4 kaplayacak biçimde hazırlanan karıŐımı boŐaltınız.

Fırında piŐene kadar tutunuz.