



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU TAHİNLİ SUFLE

<https://www.bim.com.tr>

¾ bardak (120 gr) Serel tahin
6 çorba kaşığı Şafak toz şeker
2 çorba kaşığı Efsane un
1 paket Destan vanilin
1 paket Destan kabartma tozu
3 tane Bili Bili yumurta
50 gr (2 çorba kaşığı) Pervin tereyağı
4 çorba kaşığı limon suyu
1 limon kabuğu

Oda sıcaklığında 3 yumurtanın sarısını ve beyazını dikkatlice ayırın. Beyazına hiç sarı karışmamasına özen gösterin. Bir kaseye kırıp içinden sarılarını alabilirsiniz 3 çorba kaşığı şekeri ekleyip köpürene kadar çırpın. ¾ su bardağı tahini, eritilmiş ve oda sıcaklığına gelmiş 2 çorba kaşığı tereyağını, 1 adet limonun kabuğu ile 4 çorba kaşığı limon suyunu, 1 paket vanilini ve 1 paket kabartma tozunu ekleyip çırpın. Malzemeler birbirine karıştıktan sonra 2 çorba kaşığı un ilave edip son bir tur daha karıştırın. 3 yumurta beyazının üzerine 1 tutam tuz serpin ve kar gibi olana kadar önce düşün sonra yüksek devirde çırpın. Kalan 3 çorba kaşığı toz şekeri yavaş yavaş ekleyip çırpıma devam edin. Mikseri durdurup kaldırdığınızda ucundaki yumurta beyazının bükülmeyip horoz ibiği gibi durduğunu görene kadar çırpıma devam edin. Ardından yumurta beyazını azar azar diğer karışıma ekleyip alttan üste katlayarak karıştırın. Sufle kaplarını veya sütlaç/yoğurt kaplarını tereyağlayıp toz şekeri serpin. Harcı kalıplara dökün. 190 derecede alt üst ve fansız çalışan fırının orta rafında 17 dakika pişirin. Fırından çıkınca üzerine pudra şekeri serpip bir de ortasına çikolatalı dondurma koyunca nefis sufleniz hazır.

