



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ SUFLE

2 su bardağı süt
6 çorba kaşığı tozşeker
3 çorba kaşığı un
Yarım paket küçük margarin
Vanilya
1 fiske tuz
Mevsim meyveleri
Toz şeker

Mevsim meyvelerini ezerek tozşekerle bulamaç haline getirip pişiriniz.

Sufle yapacağınız orta büyüklükteki payreks veya başka bir kalıbı erimemiş bir yağla güzelce yağlayıp, 1 çorba kaşığı tozşekeri etrafına ve dibe serpiniz.

Bir tencereye kalan şekeri, unu, 1 fiske tuzu koyup, azar azar sütü ilâve ederek unu iyice eziniz.

Tencereyi ateşe koyup, 1-2 taşım karıştırarak kaynatınız.

Koyuca şekerle pişmiş bir meyve püresi katınız

Kabı ateşten alıp, vanilya ve erimiş margarinini koyup, karıştırınız.

Hafif soğuyunca yumurta sarılarını birer birer kreme yediriniz. (Tek tek yedirme yapılmalıdır, aksi takdirde sufle iyi olmaz.)

Yumurta aklarına da 1 fiske tuz atıp, çarparak kar haline getiriniz.

Hazırladığınız bu yumurta aklarını kremaya azar azar katıp, yediriniz. (Kabarıklığı bozmadan.)

Sufleyi kalıba koyup, ısıtılmış or'a ısılı fırında kabarcıncaya kadar 20-30 dakika pişiriniz.

Kontrolünüzü yapıp, fırından alınız. Hemen sıcakken servis yapınız.