MÜRDÜM ERİĞİ SUFLESİ

500 gr mürdüm eriği (yıkanıp, çekirdekleri çıkartılmış ve doğranmış)
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
2 su bardağı su
250 gr (1 su bardağı) + 1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı mısır nişastası (1 çorba kaşığı suyla karıştırılmış)
4 yumurtanın sarısı
4 yumurtanın akı

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (200°C) getirip, ısıtınız. 1 çorba kaşığı yağla, orta boy bir sufle kasesini yağlayıp, bir kenara bırakınız.
Erikleri ve suyu büyük bir tencereye koyup, harlı ateşte kaynatınız.
Ateşin altını kısıp, tencerenin kapağını kapatarak 15-20 dakika, erikler yumuşayana kadar pişiriniz.
Tencereyi ateşten indirip, erikleri suyuyla süzgeçte ezerek, püreyi yeniden tencereye koyunuz. (Süzgeçte kalan erik kabuklarını atınız.)
Püreye, 1 su bardağı şeker katıp, orta ateşte 5 dakika pişirerek, tencereyi ateşten indiriniz.
Sulandırılmış mısır nişastasını 2 çorba kaşığı püreyle karıştırıp, tenceredeki püreye katarak, tencereyi yeniden ateşe oturtunuz. Püreyi sürekli karıştırarak 3-4 dakika, hafifçe koyulaşana kadar pişiriniz.
Kalan 2 çorba kaşığı yağı püreye katıp, tencereyi ateşten indirerek bir kenarda ılınmaya bırakınız.
Yumurta sarılarını büyük bir kasede hafifçe dövüp, püreye yavaş yavaş sürekli karıştırarak katınız. (Tadına bakıp, gerekiyorsa biraz daha şeker ekleyiniz.)
Yumurta alklarını, orta boy bir kasede kar haline getirip, madeni bir kaşıkla püreye ekleyiniz.
Püreyi, yağladığınız sufle kabına boşaltıp, üstüne kalan 1 tatlı kaşığı şekeri serperek fırında 30-35 dakika, kabarıp kahverengi olana kadar pişiriniz. Sufleyi fırından çıkarıp servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62984 • adı:MÜRDÜM ERİĞİ SUFLESİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:17.05.2024 - 07:57