OMLET SUFLESİ

15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı pudra şekeri
125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
1 yumurtanın sarısı
8 yumurtanın akı
1 çorba kaşığı ince limon kabuğu rendesi

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (220°C) getirip, ısıtınız. 1 tatlı kaşığı yağla 22,5X30 cm boyutlarındaki bir tepsiyi hafifçe yağlayıp üstüne pudra şekerini serpiniz. Fazla pudra şekerini silkeleyip, tepsiyi bir kenara bırakınız. Büyük bir kasede toz şeker, yumurta sarısı ve limon kabuğu rendesini çatalla iyice karıştırınız. Başka bir büyük kasede yumurta aklarını, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla kar haline getirip, madeni bir kaşıkla yumurta sarısı karışımına katınız.
Karışımı hazırladığmız tepsiye döküp, bıçakla üstünü bombeli biçimde düzleştiriniz. Tepsiyi fırının orta katına sürüp 8-10 dakika, sufle hafif kahverengi olana kadar pişiriniz.
Sufleyi fırından çıkarıp, hemen servis ediniz.

Not: Fırında pişirilen omlet süresiyle, ocakta pişirilen omlet arasında oldukça fark vardır. Omlet suflesini sade ya da dövülmüş kremayla tatlı olarak servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:63135 • adı:OMLET SUFLESİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:12.05.2024 - 19:53