



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ORMAN MEYVELİ KOLAY SUFLE

- 4/5 çay bardağı süt kreması (80ml)
- 1 1/5 çay bardağı süt (120ml)
- 3 yumurta
- 2 yemek kaşığı buğday unu (10g)
- 2 yemek kaşığı mısır unu (10g)
- 5 yemek kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri (80g)
- 50 gr dondurulmuş vişne
- 100 g orman meyveleri karışımı (çilek, böğürtlen, vb..)
- 1 limonun suyu
- 1 yemek kaşığı tereyağı (sufle kaplarına sürmek için)
- 1 yemek kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri (18g)
- 1 çay bardağı orman meyvesi (yaban mersini de olur)
- 4-5 adet taze nane yaprağı

Fırınınızı önceden 190 dereceye ayarlatın ve ısıtın.

Bir sos tenceresinde krema ve sütü kaynatmadan ısıtıp ocaktan alın.

İçerisine 3 adet yumurta sarısını, Pakmaya Pudra Şekeri'nin yarısını, elenmiş unları ekleyin.

Tekrar kısık ateşte yavaş yavaş çırpılarak karıştırarak pişirin. Bir kaba alıp, arada karıştırarak ılıtın.

Orman meyvelerini, dondurulmuş vişneleri ve 1 limonun suyunu mutfak robotuna aktarın. Püre haline getirin.

Elde ettiğiniz püreyi önceden hazırladığınız kremalı karışımla spatula yardımıyla birleştirin.

Sufle kaplarının içini fırça yardımıyla tereyağ sürün.

Krema karışımına mereng karışımını ilave edip spatula ile karıştırın.

Hazırladığınız karışımı 4 sufle kabına paylaşın. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında, 10-12 dakika altın sarısı rengini alana kadar pişirin.

Servise sunmadan önce isteğe göre üzerini orman meyveleri, taze nane yaprağı ve pudra şekeri serpin. Sıcak veya ılık ılık servis yapın.

