



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PATATES UNUNDAN VANİLYALI SUFLE

Malzemesi:

500 gram süt
200 gram Őeker
50 gr. patates unu
75 gr. margarin
7 adet yumurta
1 kahve kaŐığı vanilya

Hazırlanışı:

Kk bir kaba patates ununu koyarak buna sütün sadece yarım bardağını soğuk olarak sicim gibi akıtarak bir taraftan da hızlıca karıŐtırarak katın. Sonra kalan sütü, 200 gram Őekerle birlikte bir taŐım kaynatın. Buna bir tarafa bırakmıŐ okluğunuz patates unlu sütü katın ve süt kaynama kıvamına gelinceye kadar tekrar karıŐtırın ve piŐirmeye devam edin. Sonra ateŐten alarak margarini katın ve iyice karıŐtırdıktan sonra ılınmaya bırakın. İlinınca buna 1 kahve kaŐığı vanilya ile teker teker olmak üzere yumurta sarılarını katın. Diđer tarafta yumurta aklarına bir tutam tuz katarak kar gibi olana kadar dvn. Bunları da karıŐıma katarak tekrar iyice karıŐtırın. Sonra ekle ettiğiniz bu sufle karıŐımını içi iyice yağlanmış ve ŐekerlenmiŐ bir kalıba dökerek sufleyi orta ısıdaki fırında 30-35 dakika piŐirin ve derhal servis yapın.