



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## POPOVERS

<https://www.elele.com.tr>

3 yumurta  
1 su bardağı süt  
40 gr. eritilmiş tereyağı  
1 su bardağı un  
1/4 çay kaşığı tuz  
8 küçük sufle kabı  
Kaplari yağlamak için sıvıyağ

Fırını 190 dereceye ayarlayın. Cam bir kasede yumurta, süt ve tereyağını mikser yardımıyla 5 dakika çırpın. Unu ve tuzu ekleyin, ancak çok fazla karıştırmayın. Sufle kaplarını fırça ile yağlayın. Karışımı sufle kaplarına, 3/4 ünü dolduracak şekilde paylaşın. Fırının orta rafında 25 dakika pişirin. Pişirirken kapağını açmayın. Reçel ya da krem çikolata ile servis yapın.

