



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL SOSLU SUFLE

Portakal kompostosu için:

2 adet limon
6 adet portakal
1 paket şekerli vanilin
2 adet kakule
80 gr. şeker
1 adet karanfil
2 adet yıldız anason
20 gr. nişasta

Sufle için:

120 gr. şeker
200 gr. süzme yoğurt
3 adet yumurta
40 gr. pudra şekeri
8 adet nane yaprağı
Tuz
ince rendelenmiş 1/2 limonun kabuğu
Yumuşak tereyağı
Pudra şekeri

3 portakalın suyunu sıkın. Kalanları soyun ve zarlarından dilimler çıkartın. Limonun suyunu sıkın. Kakuleyi ezin. Şekeri karamelize edin. Limon, portakal suyu, şekerli vanilin, karanfil, kakule ve anasonu ekleyin ve 2/3'si kalıncaya kadar pişirin. Süzgeçten geçirip tencereye alın. nişastayı kaynayan meyve suyuna ilave edin. Yıldız anasonu tekrar tencereye koyun, tencereyi ateşten alın. Soğuyunca portakal dilimlerini ekleyin. Sufle için: 125 ml. hacimli 6 adet sufle kalıbını tereyağı ile yağlayın ve 20 gr. şekeri kalıplara serpin. Fırına dayanıklı bir kabın yarısına kadar sıcak su doldurun. 180° C ısıtılmış fırına yerleştirin. Yumurtaların sarısını ve pudra şekerini mikserle 34 dakika çırpın. Limon rendesi ve yoğurt ekleyip karıştırın. Yumurta beyazları, tuz ve kalan şekeri ekleyip katı oluncaya kadar çırpın. Yumurta beyazını yoğurtlu karışıma ekleyip kalıplara paylaşın. Kalıpları fırındaki sıcak suyun içine koyun ve 180: C'de 30 dakika pişirin. Fırından çıkartın, pudra şekeri serpin. Portakallı sosla servis yapın.
