



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI SUFLE

1 adet büyük boy portakalın rendelenmiş kabuğu ve suyu
1 su bardağı süt
3 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı vanilya
3 çorba kaşığı toz şeker
20 gram krema
3 adet yumurtanın sarısı + 4 adet yumurtanın akı
Bir tutam tuz
Sufle kabına serpiştirmek için:
Toz şeker, badem, ceviz veya fındık parçacıkları
Üzeri için:
Pudra şekeri

Sütü kaynatıp, soğumaya bırakın. Ardından buzdolabında 4 saat dinlendirin. Çıkardığınızda ocağa oturarak un, tereyağı, vanilya ve toz şekeri ilave edin. Ocaktan almaya yakın kremayı ekleyin. Soğumaya bırakın. Yumurtaların ak ve sarılarını ayırın. Akları mikserle çırparak kar haline getirin. Tuz ekleyip tekrar mikserleyin. Portakal suyunu koyulaşana kadar kaynatıp ılınmaya bırakın. Portakal suyu, portakalın rendelenmiş kabuğu, yumurta sarısı ve kar haline gelen yumurta akını tahta kaşıkla ve 8 hareketi yaparak karıştırın ve kremalı karışıma ilave edin. Sufle kabını eritilmiş tereyağı ile yağlayıp buzdolabında dinlendirin. Ardından kabı ikinci kez yağlayın. Toz şeker, badem, ceviz veya fındık parçacıkları serpiştirin. Sufle malzemesini yerleştirin. Üzerini düzleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırının orta rafında 25 dakika pişirin. Fırından çıkar çıkmaz üzerine pudra şekeri serpin. Sufle kabıyla beraber sıcak olarak servis yapın.

