



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI SUFLE

2 yumurta
5 yemek kaşığı toz şeker
3 yemek kaşığı un
Yarım paket kabartma tozu
Yarım çay bardağı portakal suyu
2 yemek kaşığı toz şeker

Küçük bir kaseye 2 yumurta sarısı, 5 yemek kaşığı toz şeker, 3 yemek kaşığı un, yarım paket kabartma tozu ve yarım çay bardağı portakal suyu ekleyip güzelce çirpın.

Karışımı ısıya dayanıklı kaplara alın.

Tencerede su kaynatıp, su buharında pişmesi için kapları tencereye oturtun ve 5 dakika karıştırarak pişirin.

5 dakika sonunda karışımı büyük bir kaseye alın ve soğuyana kadar mikserle çirpın.

Ayrı bir kapta yumurta beyazları ile toz şekeri köpük olana kadar çirpın.

Beyaz karışımı da diğer karışıma ekleyerek yavaşça karıştırın.

Isıya dayanıklı kaplara alıp 200 derecelik fırında 15 dakika kadar pişirin.

Üzerine pudra şekeri serperek servis edebilirsiniz.

