



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI SUFLE

3 dl. süt
5 yumurta sarısı
40 gr. un
6 yumurta akı
40 gr. tereyađı
Bir fiske tuz
80 gr. Őeker
10 gr. niŐasta
Yarım portakalın kabuğu

AteŐ üzerinde bir kap içinde yağı eritiniz. İçine un ilâve ediniz.

Portakal kabuđu rendelenir.

Bu karıŐıma Őeker, tuz ve rendelenmiŐ portakal kabuğu ile kaynatılmıŐ sütü azar azar ilâve ediniz. Bir müddet daha kaynatmaya devam ediniz.

AteŐ rerinden alarak soğumaya bırakınız.

Hamur ılık olunca yumurta sarılarını birer birer ilâve ederek karıŐtırınız.

Kâr haline getirilmiŐ yumurta aklarını ilâve ediniz.

Yumurta aklarını çarparken içine Őekerin diğer yarısını azar azar ve birazda niŐasta ilâve ediniz.

Sufle kalıbınızı yağlayınız, Őeker serpiniz.

Kalıp içine 3/4 kaplayacak biçimde hazırlanan karıŐımı boŐaltınız.

PiŐirme tekniđine uyarak piŐiriniz.