



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDRA ŐEKERLİ SUFLE

1 ay kaŖığı margarin
1 paket vanilya
1 yumurta sarısı
1/2 limon kabuęu rendesi
1 orba kaŖığı un
4 yumurta akı
1 tutam tuz
2 orba kaŖığı Őeker
Serpmeđ için pudra Őekeri

Fırını kızdırın. Uzunca ateŖe dayanıklı bir kabı yağlayın. Yumurta sarısını, vanilya ve limon kabuğu rendesi ile bir kapta karıŖtırın. Unu üzerine serpin. Yumurta aklarını ayrı bir kapta tuzla köpük haline gelinceye kadar çırpın. Yavaş yavaş Őeker ilave edin. Sonra dikkatlice diğer karıŖımla karıŖtırın. Hazırlanan bu hamuru ateŖe dayanıklı kaba boşaltın, sonra kızdırılmıŖ olan fırının orta gözünde 10 dakika piŖirin. Üzerinin hafifçe kaherengi, iinin yumuŖak olması gerekmektedir. Pudra Őekeri serpip sıcak olarak servis yapın.