



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROÇILD SUFLESİ

1 adet yumurta+2 adet yumurtanın sarısı+6 adet yumurtanın akı

1 su bardağı tozşeker

Yarım çay kaşığı vanilya

İki buçuk su bardağı süt

10 çorba kaşığı un

4 çorba kaşığı tereyağı

2 kahve fincanı portakal suyu

Yumurta, yumurta sarıları, tozşeker ve vanilyayı iyice çırpın. Kaynamış sütün 1/4'ünü azar azar ve sürekli karıştırarak ekleyin. Unu ilave edin. Kalan sütü de ekledikten sonra tüm malzeme özleşene dek karıştırın. Orta ateşte koyu krema kıvamı alana dek pişirin. Ocaktan alıp, ılındıktan sonra tereyağını ilave edin.Portakal likörü ekleyip, hafifçe sulandırın. Ayrı bir yerde az miktarda tuz ilavesiyle yumurta aklarını kar gibi olana kadar çırpıp, karışıma ekleyin. Yağlanıp, tozşeker serpilmiş bir fırın kabına döküp, 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Fırından alıp, sıcak servis yapın.

