



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUFLE OMLETİ

1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı pudra şekeri
125 gr (1/2 su bardağı) şeker
6 yumurtanın sarısı
8 yumurtanın akı
1 çay kaşığı vanilya esansı
1 1/2 su bardağı krem patisiyer

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (220° C) getirip, ısıtınız. 1 tatlı kaşığı tereyağıyla, derin olmayan yuvarlak bir tepsiyi hafifçe yağlayınız. Pudra şekerini serpip, tepsiyi döndürerek her tarafının şekerlenmesini sağlayınız. Tepsiyi ters çevirip, elinizle vurarak fazla şekerinin silkelenmesini sağladıktan sonra, bir kenara bırakınız. Büyük bir kaseye çeker, yumurta sarıları ve vanilya esansını koyup, çatala iyice karışana kadar çırpınız. Başka bir büyük kasede yumurta aklarını yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla kar haline getirip, madeni bir kaşıkla yumurta sarısı karışımına karıştırınız. Karışımı hazırladığınız tepsiye aktarıp, tepsiyi fırına sürerek 8-10 dakika, omlet hafifçe kızarana kadar pişiriniz. Tepsiyi ateşten alıp, omletin yarısına kaşıkla krem patisiyeri sürünüz; öteki yarısını krem patisiyerin üstüne kıvrarak, yarım ay biçimine getiriniz. Omleti ısıtılmış bir servis tabağına kaydırıp, dörde ya da altıya keserek servis ediniz.

Not: Sufle omletini tek başına ya da dilersemeniz krem şantiyile servis edebilirsiniz.

