



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİN PEKMEZ SUFLESİ

<https://www.sabah.com.tr>

125 gr. tereyağı
75 gr. tahin
75 gr. pekmez
100 gr. toz şeker
4 yumurta (sarısı ve beyazı)
2 yumurta sarısı
90 gr. un
Yarım paket kabartma tozu

Sufle kaplarını tereyağı ile yukarı doğru yol vererek yağlayın ve şekeri yağladığınız fırın kaplarının her yerine yedirerek yayın. Tereyağını bir tavada eritin, eridiğinde tahin ve pekmezi tavaya ekleyip yağa yedirin, ardından ateşten alın ve ılıtın. Ayrı bir kaptan yumurta ve şekeri köpük gibi oluncaya kadar çırpın. Tahin-pekmezli karışımı yumurtalı karışıma yavaş yavaş ilave ederek karıştırın. Un ve kabartma tozunu ekleyip homojen bir kıvam almasını sağlayın. Yağlayıp, şekerlediğiniz kaplara harçtan doldurun, 180 derecelik fırında 14-15 dakika pişirin.

