



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI SUFLE

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

4 adet yumurta
1 su bardağından 2 parmak eksik un
1,5 su bardağı süt
1,5 çay bardağı tozşeker
1 tatlı kaşığı vanilya
1 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi
Üzeri için:
1 çay bardağı pudra şekeri

Tencerenizde tereyağını eritip unu ekleyerek 3 dakika kavurun. Sütü sıcak olarak tencerenize ekleyip koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. Pişen hamurunuzu cam bir kaseye alıp karıştırarak ılık hale getirin. Yumurta sarılarını teker teker karıştırarak hamurunuzun üzerine yedirin. Vanilya ve limon kabuklarını ekleyerek çırpın. Aynı bir kasede, yumurta akı ve toz şekeri kar halini alıp, köpük olana kadar çırpın. Hamurunuzun üzerine, çırpılmış yumurta akının yarısını koyun ve karıştırın. Daha sonra kalan yumurta aklarını ekleyerek, hamurla birleştirin. Fırın kaplarının içini yağlayın. Yarısına kadar hamurunuzu doldurun. 180 derece ısıtılmış fırında, 12-14 dakika pişirin. Pudra şekeri serpererek sıcak servis yapın.

