# VANİLYALI SUFLE

45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı pudra şekeri
1 su bardağı süt
1 çubuk vanilya (7-8 cm uzunluğunda)
30 gr (1/4 su bardağı) un
3 yumurtanın sarısı
1 çorba kaşığı şeker
5 yumurtanın akı

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180° C) getirip, ısıtınız.
1 çorba kaşığı tereyağla 1 250 gramlık bir sufle kalıbını yağlayınız. Kalıbın içine ve yanlarına pudra şekerini serpip, kalıbı ters çevirerek fazla şekerini silkeleyiniz.
Orta boy bir tencerede süt ve vanilyayı orta ateşte kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, üstünü örterek 20 dakika bir kenarda bekletiniz.
Vanilya çubuğunu çıkarıp kurulayarak, bir başka tarifte kullanmak için saklayınız.
Büyük bir tencerede kalan 2 çorba kaşığı tereyağı orta ateşte eritiniz. Tencereyi ateşten alıp, tahta bir kaşıkla unu ekleyerek, pürtüksüz bir bulamaç elde edene kadar karıştırınız. Yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak, tenceredeki sıcak sütü katınız. Tencereyi yeniden ateşe oturtup, karışımı sürekli karıştırarak 2 dakika, koyu ve pürtüksüz oluncaya kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, karışımı biraz ılınmaya bırakınız.
Küçük bir kasede yumurta sarılarını çırpıp, ılınmış karışıma azar azar katınız. Büyük bir kasede yumurta ve şekeri yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla kar haline getiriniz. Madeni bir kaşıkla bu karışımı, tenceredeki sütlü karışıma katınız. Karışımı kaşıkla, hazırladığınız sufle kalıbına boşaltınız. Kalıbı fırına sürüp 20-30 dakika, üstü hafifçe kızarıp iyice kabarıncaya kadar pişiriniz.
Sufleyi fırından alıp, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:70476 • adı:VANİLYALI SUFLE • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:22.05.2024 - 21:19