



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI SUFLE

4 yumurta akı
4 yumurta sarısı
35 gr. tereyağı
yarım paket vanilya
75 gr. toz şeker
25 gr un
1 çay bardağı süt
pudra şekeri

6 adet sufle kabının içine tereyağı sürüp toz şeker serpin. Tereyağını ve unu karıştırıp vanilya ve süt ilave edin koyulaşana kadar kaynatın. 1 adet yumurta akını çırpılarak bu karışıma ilave edin. Soğumaya bırakın. Yumurta sarılarını karışıma ekleyip iyice çırpın. Şekeri ve kalan yumurta aklarını da katıp karıştırın. Karışımı sufle kaplarına pay edin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin üzerine pudra şekeri serpererek servise sunun.