



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ SUFLE

3 dilim tost ekmeği
5 orba kaşığı margarin
1 orba kaşığı şeker
1/3 su bardağı toz şeker
100 gram vişne
1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
4 orba kaşığı vişne suyu
1 orba kaşığı bal
1 tutam tarçın
5 orba kaşığı nişasta
3 adet yumurta
Sos için:
50 gram vişne
1 orba kaşığı mısır nişastası
Yarım ay bardağı su
3 orba kaşığı toz şeker

Ekmeklerin kabuklarını ayırıp küçük küçük doğrayın. Margarinin yansını eritin. Ekmekleri 1 orba kaşığı şeker ile birlikte yağda çevirin. Limon kabuğunu ekleyin. Vişne suyunu üzerine gezdirin. Diğer yandan, kalan yağı, bal ve tarçınla karıştırıp, ekmek, vişne, nişasta ve yumurta sarılarına ekleyin. Bu karışımı bir kenara alın. Orta boy bir fırın tepsisini sıcak su ile doldurun. Fırını 200 dereceye ayarlayın. Yumurta beyazlarını şeker ile çırpın. Harcın içine koyup, yavaşca karıştırın. Sufle kaplarını yağlayın.

şeker serpin. Kalan 3/4 ne karışımı doldurun. İçinde sıcak su olan fırın tepsisine koyun. 25 dakika pişirin. Bu arada sosu hazırlayın. 50 gram vişne, yarım çay bardağı su, 3 çorba kaşığı toz şekeri bir taşım kaynatın. 1 çorba kaşığı mısır nişastasını kata. Bir taşım daha kaynata. Sosu ocaktan alın. Fırından aldığınız sufleleri, bıçakla yanlarını çizerek servis tabağına ters çevirin. Hazırladığınız sosla birlikte servis yapın.

[ML© Vişneli Tahinli Tatlı için tıklayın](#)



Fotoğraf "gl" tarafından gönderildi. 22.01.2024