



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BADEMLİ SUFLE

500 gram süt
150 gram toz şekeri
100 gram un
50 gram tereyağı
100 gram badem içi
4 yumurta
1 çubuk vanilya
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 tutam tuz

Bademlerin kabukları çıkartılır ve fırına konur, hafifçe kızardıktan sonra çıkartılır. Kalaylı bakır bir tencere içine 100 gram toz şekeri konulur ve hafif ateşe oturtulur. Tahta bir kaşıkla karıştırılırken az kızarmış olan bademler içine atılır. Aralıksız karıştırılır. Bademler iyice kızarınca şekerleme ateşten indirilir. Ve zeytinyağına bulanmış mermerin üstüne dökülür, soğumaya bırakılır. Şekerleme iyice sertleştikten sonra sert bir bıçağın yardımıyla mermerden alınır ve bir havanda toz haline gelinceye kadar dövülür.

Sufle kalıbı yağa bulanır. Sonra 50 gram toz şekeri her yanına eşit biçimde dağılmak üzere serpilir. Beri yanda tencereye süt, bir tutam tuz, birbuçuk vanilya ve kalan şeker konularak ateşe oturtulur. Süt kaynamaya başlayınca .tencere hemen ateşten indirilir. Bir başka kabin içinde tereyağı eritilir, tahta kaşıkla çabuk çabuk karıştırılırken un elenerek azar azar katılır. Sonra karıştırmaya ara vermeksizin içinden vanilya çubuğu çıkarılmış kaynar süt sicim gibi ince ince akıtılarak yağlı una yedirilir. Bu krema beş dakika kadar ateş üzerinde karıştırılarak pişirilir. Sonra ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır. Daha sonra yumurtaların sarıları da teker teker katılır. (Yumurta sarılarından biri kremaya iyice yedirilmeden bir ikincisi katılmamalıdır).

Un durumuna getirilmiş olan bademli şekerleme azar azar katılır. Yumurtaların akları da bir tutam tuz katılarak kar köpüğü haline gelinceye kadar çırpılarak kabartılır. Yavaş yavaş karıştırılmakta olan kremaya katılır. Krema, kalıba dökülür ve orta ısıya göre ısıtılmış fırına sürülür (Termostatlı fırınlarda ısı 140 dereceye ayarlanır). Yarım saat sonra fırının ısısı yavaş yavaş artırılmaya başlanır. Isı öyle bir biçimde artırılmalıdır ki sufle fırından çıkartılmadan 8 dakika önce fırının ısısı da 200 dereceye ulaşmış olmalıdır.