



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI SUFLE (FRANSA)

### MALZEMELER

100 gr. bitter çikolata  
70 gr. margarin  
1 çorba kasığı pudra şekeri  
3 çorba kasığı un  
2 su bardağı süt  
4 çorba kasığı tozşeker  
4 adet yumurta  
1/2 paket vanilya

### YAPILIŞI

Sufle kalibini 10 gr. margarin ile yağlayıp, pudra şekeri serpin. Bir tencerede kalan 60 gr. margarini eritin, unu ekleyip hafif pembelesinceye kadar kavurun. Sıcak süt ve tozşekerini ilave edin. Sürekli karıştırarak kaynayıncaya kadar pisirin. Kaynamaya başladıktan sonra 1 dakika daha pisirip, altını kapatın. Hazırladığınız kremayı arada bir karıştırarak soğutun. Yumurtanın aklarını sarılarından ayırın. (Yumurta aklarının içinde sarısının kalmamasına dikkat edin.) Çikolatayı rendeleyin. Soğuyan kremaya yumurta sarılarını tek tek yedirin. Çikolata ve vanilyayı ekleyip karıştırın. Baska bir kasede yumurta aklarını bir fiske tuzla kar haline gelinceye kadar çırpın. Çikolatalı kremayı yumurta aklarına ilave edin. (Krema ve akları karıştırırken kesinlikle çırpmayın, sadece alt üst edin. Aksi halde sufleniz kabarmaz.) Karışımı yağlanmış kalıba dökün. Kalibi fırın tepsisine koyun. 200 derece ısıtılmış fırında 10 dakika pisirin. Fırının ısısını 160 dereceye indirip 15 dakika daha pisirin. Pisirme sırasında fırının kapagını açmayın. Sufle fırından çıktıktan sonra üzerine pudra şekeri serpip, yanında krema ile hemen servis yapın.