



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ SUFLE

500 gram süt
150 gram toz Őekeri
100 gram un
50 gram tereyađı
100 gram badem içi
4 yumurta
1 ubuk 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 Őekeri konulur ve hafif ateŐe oturtulur. Tahta bir kaŐıkla karıŐtırılırken az kızarmıŐ olan bademler içine atılır. Aralıksız karıŐtırılır. Bademler iyice kızarıncaya Őekerleme ateŐten indirilir. Ve zeytinyağına bulanmıŐ mermerin üstüne dökülür, soğumaya bırakılır. Őekerleme iyice sertleŐtikten sonra sert bir bıçağın yardımıyla mermerden alınır ve bir havanda toz haline gelinceye kadar dövülür.

Sufle kalıbı yağa bulanır. Sonra 50 gram toz Őekeri her yanına eŐit biçimde dağılmak üzere serpilir. Beri yanda tencereye süt, bir tutam tuz, birbuçuk vanilya ve kalan Őeker konularak ateŐe oturtulur. Süt kaynamaya baŐlayınca .tencere hemen ateŐten indirilir. Bir baŐka kabin içinde tereyağı eritilir, tahta kaŐıkla çabuk çabuk karıŐtırılırken un elenerek azar azar katılır. Sonra karıŐtırmaya ara vermeksizin içinden vanilya çubuğu çıkarılmıŐ kaynar süt sicim gibi ince ince akıtılarak yağlı una yedirilir. Bu krema beŐ dakika kadar ateŐ üzerinde karıŐtırılarak piŐirilir. Sonra ateŐten indirilir ve soğumaya bırakılır. Daha sonra yumurtaların sarıları da teker teker katılır. (Yumurta sarılarından biri kremaya iyice yedirilmeden bir ikincisi katılmamalıdır).

Un durumuna getirilmif olan bademli Őekerleme azar azar katılır. Yumurtaların akları da bir tutam tuz katılarak kar kpğu haline gelinceye kadar çırpılarak kabartılır. YavaŐ yavaŐ karıŐtırılmakta olan kremaya katılır. Krema, kalıba dökülür ve orta ısıya göre ısıtılmıŐ fırına sürülür (Termostatlı fırınlarda ısı 140 dereceye ayarlanır). Yarım saat sonra fırının ısısı yavaŐ yavaŐ artırılmaya baŐlanır. Isı yle bir biçimde artırılmalıdır ki sufle fırından çıkartılmadan 8 dakika önce fırının ısısı da 200 dereceye ulaŐmıŐ olmalıdır.