



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ÇİLEKLİ SUFLE

6 adet yumurta
6 çorba kaşığı mısır nişastası
1 su bardağı tozşeker
1/2 litre süt
2 paket şekerli vanilin
120 gram beyaz çikolata
200 gram çilek
1 tutam tuz

1. Öncelikle sufle kaplarını tereyağ ile yağlayıp kabın yüzeylerini toz şeker ile kaplayın ve fırınınızı 180 °C'ye ayarlayın.
2. Yumurtaların sarısını aklarından ayırıp, aklarını bir tutam tuz ekleyip 10 dakika çırpın.
3. Ayrı bir tencerede toz şekerle 1.5 su bardağı sütü ilave edin, bu tencereyi ateşe koyup biraz ısıtın.
4. Başka bir tencerede ise bir bardak süt ile mısır nişastasını iyice karıştırın.
5. Kaynamış şekerli süte nişastalı sütü ekleyip koyuca bir kıvama gelinceye kadar pişirin.
6. Muhallebi kıvamındaki bu karışıma küçük parçalara ayrılmış beyaz çikolatayı ekleyin, biraz karıştırıp çikolatanın erimesini sağlayın.
7. Mutfak robotundan geçirdiğiniz çilekleri ve vanilyayı da eklemeyi unutmayın.
8. Ayırdığınız yumurta sarılarını ayrıca bir kaptaki çırpılarak muhallebi kıvamındaki ılık karışıma ekleyin.
9. Yumurta aklarını tekrar çırpıp her iki karışımı altüst ederek köpüğü sönmeyen karıştırın.
10. Önceden ısıttığınız fırında 30-35 dakika pişirin.
11. Fırından hemen alıp çırpılmış krema veya pudra şekerıyla birlikte bekletmeden servis yapın.



