



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRANSIZ USULÜ ÇİKOLATALI SUFLE

MALZEME:

4 yumurta
4 çorba kaşığı toz şeker
2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı un
yarım paket küçük margarin
1 çorba kaşığı kakao
50 gram sütsüz çikolata
1 kahve kaşığı vanilya
tuz

HAZIRLANIŞI:

Kullanılacak kabın içi, erimemiş yağla iyice yağlanır. Sonra, 1 çorba kaşığı toz şekeri her yerine dağıtılır. Bir tencereye; şeker, un ve tuz konulur. Üzerine, azar azar süt dökülerek iyice ezilir. Sonra, ateş üzerinde, "krema" haline gelinceye kadar pişirilir. Yağ başka bir kapta eritildikten sonra, kremanın üzerine dökülür. İyice karıştırılır. Sonra, soğuması beklenir. Soğuduktan sonra, içine yumurta sarıları ve rendelenmiş çikolata konur, iyice karıştırılır. Yumurta aklarının bulunduğu kaba 1 fiske tuz atılır, "kar" haline gelinceye kadar çırpılır. "Kar" halindeki aklar, kremanın bulunduğu kaba azar azar ilave edilip, birbirine yedirilir. İçi yağlanmış kaba boşaltılır. Önceden ısıtılmış, orta harareten daha az hararetli fırında 45 dakika kadar pişirilir. Fırından çıkarınca, hemen servis yapılır.