



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SUFLE

MALZEMELER

1 bardak süt
4 orba kaşığı tozşeker
4 orba kaşığı tereyağı
6 orba kaşığı un
8 yumurtanın sarısı
8 yumurtanın akı
100 gr. Çikolata rendesi
2 orba kaşığı pudra şekeri
½ bardak krema
Yeterince pudra şekeri

YAPILIŐI

nce fırınınızı orta hararete ısıtın.Küçük bir tencerede sütü ve şekeri orta ateşte kaynatın.Süt bir taşım kaynayınca tencereyi ateşten alın. Bir başka küçük tencerede 3 çorba kaşığı tereyağını orta ateşte eritin.Yağ erir erimez unu ilave edin.Yumurta teli ile sürekli karıştırarak 2-3 dakika karışımdaki çiğ un tadı kayboluncaya kadar pişirin.Karıştırmaya devam ederek kaynar haldeki sütü hazırladığınız bu meyaneye yedirin.Tencereyi ateşten alıp karışımı bir kenarda ılınmaya bırakın. Yumurta sarılarını bir çatalla birkaç dakika çırpın.Yumurta aklarını da cam porselen veya paslanmaz elik bir kapta bir yumurta teli ile köpük köpük oluncaya kadar çırpın.çikolata rendesini,önce yumurta sarılarını sonra da aklarını ılık haldeki karışıma yedirin.

Yuvarlak bir Borcam'ın iini kalan bir çorba kaşığı tereyağı ile yağlayın.Malzemenin tümünü içine doldurun.üzerini bir kaşığın tersiyle düzeltin.Fırın hararetini yükseltin.Kabı fırına sürün.15-20 dakika pişirin.Suflenin içine batıracağınız bir şiş temiz olarak çıkınca,sufle pişmiş demektir.çikolatalı sufleyi fırından alıp üzerine pudra şekerini serpin.Kreması ile birlikte hiç bekletmeden servis yapın.