



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI SUFLE

Tuğrul Şavkar

- 1 bardak süt
- 8 yumurtanın akı
- 4 çorba kaşığı toz şeker
- 100 gr. çikolata rendesi
- 4 çorba kaşığı tereyağ
- 2 çorba kaşığı pudra şekeri
- 6 çorba kaşığı un
- 1/2 bardak krema
- 8 yumurtanın sarısı

Önce fırınınızı orta hararete ısıtın. Küçük bir tencerede, sütü orta ateşte kaynatın. Süt bir taşım kaynayınca, tencereyi ateşten alın. Bir başka küçük tencerede, 3 çorba kaşığı tereyağı orta ateşte eritin. Yağ erir erimez, unu ilave edin. Yumurta teliyle sürekli karıştırarak, 2-3 dakika, karışımındaki 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 çelik bir kaptan, bir yumurta teliyle, köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Çikolata rendesi, önce yumurta sarılarını, sonra da aklarını ılık haldeki karışıma yedirin. Yuvarlak bir Borcam'ın içini, kalan 1 çorba kaşığı tereyağı ile yağlayın. Malzemenin tümünü içine doldurun. Üzerini, bir kaşığın tersiyle düzeltin. Fırın hararetini yükseltin. Kabı firma sürün. 15-20 dakika pişirin. Suflemin içine batıracağınız bir şiş temiz olarak çıkınca, sufle pişmiş demektir. Çikolatalı sufleyi fırından alıp, üzerine pudra şekerini serpin. Kreması ile birlikte, hiç bekletmeden, servis edin.



Fotoğraf "akdağmadenli" tarafından gönderildi. 17.02.2021