



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZ SOSLU SUFLE

3 orba kaşığı kakao
100 gram bitter çikolata
1 ay bardaęı çię krema
1 su bardaęı frambuaz
2 yumurta
1 su bardaęı řeker
2 paket vanilya
1.5 ay bardaęı un
1 su bardağı kıyılmış fındık
2 orba kaşığı tereyağı

Frambuazları derin bir kabın içine alıp üzerine şekeri, çırpılmış yumurtayı, kıyılmış fındıkları, eritilmiş tereyağını ekleyip ve unu ekleyin. Kremayı ısıtıp içine bitter çikolatayı karıştırap eritin. Bu malzemeyi yumurtalı karışıma ekleyip karıştırap ve fırın kaplarının ilerine yerleştirip içi su dolu bir kabın içinde 200 derecedeki fırında 25 dakika kadar pişmeye bırakın. Fırından çıkan bu tatlı biraz soğuyunca üzerine frambuaz sosunu ve isterseniz dondurma koyabilirsiniz. Frambuaz sosu için 1 çay bardağı kadar frambuaz ve şekeri kaynatıp içine bir miktar nişasta ilave edin. Bir taşım kaynatın. Sosunuz hazır.