



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KAHVELİ SUFLE (FRANSA)

Kullanılacak malzeme:

700 gram süt,
200 gram toz Őekeri,
150 gram un,
100 gram tereyađı,
50 gram kahve, (kakao da olabilir)
7 yumurta,
1 ubuk vanilya,
1 tutam tuz.

Yapımı: Sufle kalıbı yağlanır, dibine ve kenarlarına eŐit biçimde dağılmak üzere hafifçe Őeker serpilir. Bir tencereye süt, vanilya çubuğu, bir çimdik tuz ve Őeker konularak kap ateŐe oturtulur, kaynamaya baŐlayınca içindeki vanilya çubuğu çıkarılır. Beri yanda ceviz iriliğindeki bir parça yağ bir kenara ayrıldıktan sonra kalan tereyağı ateŐte eritilir. abuk abuk karıŐtırarak buna un katılır. Sonra kaynamaya baŐlayan süte kahve veya kakao karıŐtırılır. Sonra buna, kaynamaya baŐlayan süt de yavaŐ yavaŐ karıŐtırılarak katılır ve karıŐtırmaya ara verilmez. Krema kaynamaya baŐlayınca ateŐten indirilir ve soğumaya bırakılır.

Bir süre sonra yumurtaların sarıları teker teker katılarak yedirilir. Sonra küçük parçalara bölünmüŐ olan okolata kremaya katılır, karıŐtırılarak yedirilir. Beri yanda yumurtaların akları telle kar köpüğü haline gelinceye kadar çırpılır ve çok yavaŐ bir Őekilde karıŐtırılmakta olan kremaya azar azar katılarak karıŐtırılır. Bu iŐ de bittikten sonra krema, yağlanmış olan kalıba dökülür ve orta ısıdaki fırına konur (Fırını termostatlı olanlar 140 dereceye göre ayarlayabilirler. Ayrıca bu ısıyı elde etmek için fırını önceden beŐ dakika kadar ısıtmak yeterlidir). Yarım saat sonra ısı yavaŐ yavaŐ artırılır. ısı öyle bir biçimde artırılmalıdır ki sufle fırından çıkartılmadan sekiz dakika önce fırının ısı da 200 dereceye ulaŐmıŐ olmalıdır. Böylece krema 45 dakikada piŐmiŐ olmalıdır. Servis yapılmadan önce istenirse üzerine pudra Őekeri serpilebilir.