



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ SUFLE

3,5 su bardağı süt
3/4 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un
50 gr. kahve
100 gr. margarin
1 adet vanilya
7 adet yumurta
Bir çimdik tuz

Sütü, vanilyayı, şekerini ve tuzu kaynatın. Kaynadıktan sonra kahveyi katın. Bir kaşık margarinini ayırıp, kalanı eritin. Unu katın, 1-2 kere çevirin, kaynayan süte katıp, hızlı hızlı çırpın. Kaynayınca ateşi kapatın. Kremayı soğumaya bırakın. Yumurta sarılarını teker teker katıp, karışıma yedirin. Yumurta aklarını kar gibi çırpıp, kremaya katın. Kalıbınızı önce yağlayın. Sonra her yerine değecek şekilde şekerini serpin. Kremayı kalıba boşaltıp, önceden ısıtılmış fırında 140 °C'de 45 dakika pişirin. Son 10 dakikada ısıyı 200 °C'ye çıkartın. Kapağını açıp, pudra şekerini serpin. 5 dakika öyle bekletin. Çıkarır çıkarmaz servisi yapın.
