



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ SUFLE

6 bisküvi (ufalanmış)
3/4 su bardağı suda eritilmiş 1 çorba kaşığı granül kahve
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
30 gr (1/4 su bardağı) un
30 gr (1/4 su bardağı) pudra şekeri
150 gr (3/4 su bardağı) sıcak süt
1 çorba kaşığı şeker
5 yumurtanın sarısı
6 yumurtanın akı
125 gr (1 su bardağı) ceviziçi (dövülmüş)

Bisküvileri küçük ve düz bir tabağa koyup, üstlerine 1/4 su bardağı kahve dökerek yarım saat bir kenarda bekletiniz. Bisküvileri çatala ezerek, bulamaç haline getiriniz.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.

Bir çorba kaşığı tereyağıyla 1,5 litrelik (7+1/2 su bardağı su alan) bir sufle kalıbını iyice yağlayınız. İçine pudra şekerini döküp, kalıbı yuvarlayarak her tarafının şekerlenmesini sağlayınız. Kalıbı ters çevirip, vurarak fazla şekerini silkeledikten sonra, bir kenara bırakınız.

Küçük bir tencerede, kalan 2 çorba kaşığı yağı orta ateşte eritip, tencereyi ateşten alınız. Tahta bir kaşıkla unu ekleyip, pürtüksüz bir bulamaç elde edene kadar karıştırınız. Yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak sıcak sütü ekleyiniz.

Tencereyi ateşe oturtup, karışımı sürekli karıştırarak 2 dakika, koyulaşmaya kadar pişiriniz. (Top top olmamasına dikkat ediniz.) Kalan 1/2 su bardağı kahveyi ve bulamaç haline getirdiğiniz bisküvileri, ekleyiniz. Karışım ılınca tencereyi ateşten alınız. Küçük bir tencerede şekeri yumurta sarıları ile kabartıp, ılık karışımın bulunduğu tencereye azar azar karıştırınız.

Büyük bir kaptay yumurta aklarını telle ya da elektrikli çırpıcıyla kar haline getirdikten sonra, büyük madeni bir kaşıkla tencereye karıştırınız. Karışımı hazırladığınız sufle kalıbına boşaltıp, üstüne dövülmüş ceviziçi serpiştiriniz. Kalıbı fırının orta katına sürüp 30-45 dakika, sufle kabarıp üstü kızarıncaya vs ortasına batırılan bir şiş temiz çıkıncaya kadar pişiriniz.

Sufleyi fırından alıp, servis ediniz.