



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ SUFLE

2 su bardağı süt
3 adet yumurta
4 çorba kaşığı toz şeker
3 çorba kaşığı un
125 gr tereyağı
2 çorba kaşığı kahve
1 kahve kaşığı vanilya
1 tutam tuz

Sufle yapılacak kabın içini erimemiş tereyağıla yağlayın. sonra 1 çorba kaşığı toz şekerini her tarafına dağıtın. Bir tencerede şeker, un, tuz ve kahveyi koyun azar azar sütü ilave edin krema haline gelene kadar ocakta karıştırarak kaynatın.

Tereyağını eritip bu karışıma katın.hafif soğuyunca yumurta sarılarını katıp karıştırın.

Yumurta aklarının üzerine bir fiske tuz atıp kar haline gelene kadar çırpın, sonra kremaya katın.

Kalıplara boşaltıp fırında pişirin.