



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAKAOLU SUFLE

1/2 kahve fincanı patates unu  
1 su bardağı toz şeker  
4 çorba kaşığı margarin  
2 su bardağı süt  
6 adet yumurta  
2,5 çorba kaşığı kakao

Patates ununu derin bir kaba alın. 1 su bardağı sütü azar azar dökerek karıştırın ve boza kıvamında bir hamur hazırlayın. Kalan sütü tencereye alıp tozşekeri ilave ederek orta ateşte kaynatın. Kakaoyu da ekleyerek karıştırarak kaynatmaya devam edin. Boza kıvamındaki hamuru azar azar ekleyip karıştırın. Kaynamaya başlayınca ateşten alın. Margarin'i ekleyip iyice çırpın. Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Karışım ılınınca yumurta sarılarını birer birer ekleyip çırpın. Yumurta aklarını mikserler kar halinde çırpın ve karışıma ilave edin. Yavaş yavaş karıştırıp yağlanmış sufle kabına dökün. Önceden ısıtılmış 150° ısı fırında yaklaşık 25-30 dakika pişirin. Sıcak servis yapılmalıdır.

