



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU SUFLE

- 1 kahve fincanı un
- 1 su bardağı şeker
- 4 çorba kaşığı margarin
- 2 su bardağı süt
- 7 yumurta
- 3 çorba kaşığı kakao

Unu 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 ılınca 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° ısıllı fırında yaklaşık 25-30 dakika pişirin. Sıcak servis yapılmalıdır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 04.04.2024