



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU VE SÜTLÜ SUFLE

<https://www.sek.com.tr>

Yarım su bardağı kakao
1 su bardağı SEK Süt
4 yumurta
30 gr SEK Tereyağı
1 tutam tuz
3 yemek kaşığı un
1.5 su bardağı toz şeker
80 gr bitter çikolata
1 paket vanilya
Pudra şeker

Şeker, vanilya, kakao ve kıyılmış çikolatayı bir kaptan harmanlayın. Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Sarılarını mikserle iyice çirpin. Yumurta aklarını 1 tutam tuzla köpük köpük oluncaya kadar çirpin. SEK tereyağını geniş bir tencerede eritin. Unu ekleyip sararınca kadar kavurun. Sütü azar azar ilave edip topaklaşmadan pişirmeye devam edin. Kakaolu karışımı ekleyip sürekli çırparak kısık ateşte pişirin. Kaynamaya başlayınca çırpılmış yumurta sarılarını ilave edin. 2 dakika kadar pişirip ocaktan alın. Hazırladığınız unlu karışımı tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak yumurta aklarının olduğu kabın içine azar azar ilave edin. Plastik spatula ya da tahta bir kaşıkla kaseinin ortasından daldırıp içindeki malzemeyi yuvarlak hareketlerle alt üst ederek (çok fazla karıştırıp köpüğünün sönmesine izin vermeyin) karıştırın.

