



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE ŐEKERLİ SUFLE

1 su bardađı Őeker
2 orba kaŐığı Őeker
3 orba kaŐığı un
2 su bardađı süt
10 adet kestane Őekeri
3 adet yumurta
Az tuz
Pudra Őekeri

Yumurtaların akı ve sarısı ayrılır. Akı az tuz ile katılaŐana kadar kprtlr. Tereyağı ve un kısa süre kavrulur. zerine Őeker ve soğuk süt katılır. ırpıcıyla karıŐtırarak kıvam alana kadar piŐirilir. Biraz ılıyınca yumurta sarıları ve ezilmiŐ kestane Őekeri eklenir. Bu arada sufle kalıpları tereyağı ile yağlanır, un serpilir. En son sufle karıŐımına köpürtülmüŐ yumurta akı katılır. Havalandırarak tahta kaŐıkla kısa süre karıŐtırılır. Sufle kalıplarına paylaŐtırılır. Tepsiyeye sıralanır. Önceden ısıtılmıŐ 175 derece fırında kapak hiç açılmadan, sufleler kabarana kadar piŐirilir. zerine hemen pudra Őekeri elenir. Sıcak servis yapılır.