



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUFLE KAPLARI

Sufle pişerken kabarıp, hacmi genişleyeceğinden yüksek kenarlı kalıplar kullanılmalıdır. Çok çabuk ısındığı için alüminyum kalıpların kullanılması tavsiye edilemez. Ateşe dayanıklı cam veya porselen kalıplar kullanılmalıdır. Ayrıca bu kalıpların görünüşleri de güzel olduğu için başka bir tabağa boşaltmadan da servis yapmak mümkün olur.

Tuzlu suflelerde içlerinin iyi pişmesi için ortaları delik olan kalıpların kullanılması iyi olur. Bu arada küçük güveç kâseleri de suflelerin pişirilmesi için ideal kaplardır.