



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUFLE

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

2 yemek kaşığı kakao
1 yumurta
1 çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı toz şeker
1 paket vanilya
80 gram bitter çikolata
1 su bardağı un
Üst kısmı için ½ çay bardağı pudra şekeri

Yumurta ve toz şeker köpürünceye kadar karıştırılır.

Üzerine; sıvı yağ, un, süt, vanilya, kabartma tozu ve kakao ilave edilir.

Tüm malzemeler homojen kıvama gelene kadar karıştırılır.

Sonra hazırlanan kek harcı fincanlara paylaştırılır. Ayrıca bu noktada fincanların yarısından biraz daha fazla olmasına dikkat edilmeli. Fakat ağzına kadar da doldurulmamalı.

Sonra çikolata kırılır ve fincanlara paylaştırılır.

Akabinde tencerede su kaynatılır ve kaynayan suya fincanlar yerleştirilir (kaynayan su fincanların yarısına kadar gelmeli).

Sonra tencerenin ağzı kapatılır ve 10 dakika kadar pişirilir.

Akabinde pişen suflelere tercihe bağlı olarak pudra şekeri serpilir.

Ardından servis edilir.

Not: Kaynayan suya fincanlar yerleştirilirken dikkatli olunmalı. El yakmaması için ocağın kapatılması, fincanların yerleştirilmesi ve tekrardan açılması da tavsiye edilir.

