



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUFLENİN PÜF NOKTALARI

- 1) Yumurta aklarının iyi kabarması için yumurtaların çok taze olması gerektir. Ancak bu yumurtaların tavuğun altından alınıp sıcak sıcak kullanılması da doğru değildir. Bu gibi yumurtalar yarım gün kadar bekletilmelidir. Ayrıca yumurtalar kullanılmadan iki - üç saat önceden buzdolabından çıkartılmalıdır.
- 2) Yurnurta aklarını çırparken içine bir çimdik tuz veya şeker katılırsa daha çabuk ve daha iyi kabarır.
- 3) Eğer fırınınız çok geç ısınyorsa sufle benmari usulüyle de pişirilebilir. Yâni kalıbı yarısını aşmayacak kadar suyun kaynamakta olduğı başka bir kabın içine oturtmak gerekir. Benmari usulüyle yapılan pişirmelerde normal süreye yirmi dakika daha katılır.
- 4) Eğer fırın çabuk ısınyorsa o zaman da kalıbın üstüne bir alüminyum kâğıt örtülmelidir.
- 5) Tuzlu suflelerin yüzünde kırırlı bir kabuğun teşekkül etmesi için kalıpları fırına koymadan önce bunların üstüne çok az miktarda kurutulmuş ekmek tozu, rendelenmiş kaşer peyniri ve biraz da tereyağı parçaları serpilmelidir.
- 6) Kısaca şu üç noktaya dikkat edilmelidir: Beşamel salçasının iyi ve koyu pişmesi gerektir. Yumurta akları kar köpüğü hâline gelinceye kadar çırpılmalıdır. Fırın, sufle konulmadan önce ısıtılmalıdır ve fırından çıkar çıkmaz hemen servis yapılmalıdır.