



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUFLE YAIMININ PÜF NOKTALARI

Sufle yaparken pişme süresine dikkat etmelisin.

Pişme süresi fırından fırına değişiklik göstermekte.

Eğer normal bir kek gibi uzun süre pişirirsen suflenin içi akışkanlığını kaybeder.

Eğer daha az akışkan ve kek gibi bir sufle istersen daha uzun sürede de pişirebilirsin.

Sufle kalıplarını iyice yağlarsan sufleler kalıba yapışmaz ve kolayca kalıptan ayrılır.

Sufleleri pudra şekeriyle süsleyebileceğin gibi, kakao veya çeşitli mevsim meyveleri de ekleyebilirsin.

