



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TENCEREDE SUFLE

- 1 yumurta
- 1 ay bardağı süt
- 1 ay bardağı şeker
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 2 ay bardağı un
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 paket vanilya
- Yarım paket kabartma tozu
- 1 paket sütlü ikolata

Tencerede sufle pişirmek sanıldığı kadar zor değil. Öncelikle yumurta ve şeker beyaz bir kıvama gelene kadar çırpın. Süt, yağ, vanilya, kabartma tozu ve kakaoyu da ilave ederek ırpıma devam edin. Unu elekten geçirerek ekleyin ve kıvamı ayarlayın. Suflenin püf noktası burasıdır.

Sufle kaplarını sıvı yağ ile yağlayın. Dileyenler fincan da kullanabilir. Kaplara yarıya kadar karışımdan dökün. Ortasına sütlü çikolatadan 2 parça koyun.

Tencerede kaynayan suyun içine kapları koyup üzerini de bezle kapatıp hiç açmadan 10 dakika kadar pişirin. Biraz daha sıvı olmasını isterseniz pişirme süresini azaltabilirsiniz.

Piştikten sonra pudra şekerini ile süsleyebilirsiniz.

