



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVADA SUFLE

1 ay bardađı süt
40 gram tereyađı
100 gram bitter okolata
1 yemek kaşığı kakao
2 yumurta
2 yemek kaşığı Őeker
Bir imdik tuz
1 yemek kaşığı dolusu un

Süt ile tereyağını bir tencerenin içine boŐaltın ve kaynatın. Kaynadıktan sonra içerisine bitter okolata ve kakaoyu ilave edip iyice karıŐtırıp soğumaya bırakın. Ayrı bir kabın içerisine 2 tane yumurtanın akını ayırın içerisine Őeker ve çok az miktarda tuz ekleyin ve mikserin yüksek devrinde rengi beyaz olana kadar çırpın. Kıvamını anlamamızın yolu köpük ve dökülmeyen bir hal almasını beklemek. Daha önceden soğumaya bıraktığımız tencerenin içine iki yumurta sarısını ve ununu ekleyip karıŐtırın. Daha sonra diğer kaptaki köpüğü yavaŐ yavaŐ ilave ederek karıŐtırın. Sufleyi kaplara dökmeden önce sıvıyağ ile yağlayın. Daha sonra bir tava veya bir tencereye 1.5 cm su ekliyoruz. (Parmağınızın ucu kadar) sonra hazırladığınız sufleleri tavanıza yerleŐtirin. Kapağını bir bez yardımıyla kapatın ve istediğiniz kıvamda orta ateŐte piŐirin.

