



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRK KAHVELİ SUFLE

- 2 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 2 çorba kaşığı kakao
- 1 çorba kaşığı Türk kahvesi
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı un
- Yarım su bardağı süt
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Şekeri yumurtalarla beraber 5 dakika bir kabin içinde çırpın. Üzerine sütü ekleyip çırpıma devam edin. Kakao ve Türk kahvesini zeytinyağı ile beraber karıştırıp, yumurtalı karışıma ekleyin. Çırpıma devam edin ve üzerine un, kabartma tozu, vanilyayı ekleyin. Bu karışımı dibi yağlanmış ve şeker serpilmiş sufle kaplarına paylaşın. Çok doldurmayın ki kabarıp taşmasın. 190 derecedeki fırında 20 dakika pişirip çıkartın. İsterseniz servis yaparken şekerli pişirilmiş Türk kahvesini 3 çorba kaşığı üzerine gezdirip pudra şekeri serpin.