



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## VANİLYALI SUFLE

500 gram süt  
150 gram toz Őekeri  
50 gram tereyađı  
4 yumurta  
100 gram un  
1 ubuk vanilya  
Bir tutam tuz

nce sufle kalıbı yağa bulanır. Sonra 50 gram toz Őekeri her yanına eŐit biçiminde dağılmak üzere serpilir. Beri yanda tencereye süt, bir tutam tuz, birbuçuk vanilya ve kalan Őeker konularak ateŐe oturtulur. Süt kaynamaya baŐlayınca .tencere hemen ateŐten indirilir. Bir baŐka kabin içinde tereyağı eritilir, tahta kaŐıkla çabuk çabuk karıŐtırılırken un elenerek azar azar katılır. Sonra karıŐtırmaya ara vermeksizin içinden vanilya çubuğu çıkarılmıŐ kaynar süt sicim gibi ince ince akıtılarak yağlı una yedirilir. Bu krema beŐ dakika kadar ateŐ üzerinde karıŐtırılarak piŐirilir. Sonra ateŐten indirilir ve soğumaya bırakılır. Daha sonra yumurtaların sarıları da teker teker katılır. (Yumurta sarılarından biri kremaya iyice yedirilmeden bir ikincisi katılmamalıdır).

Yumurtaların akları da bir tutam tuz katılarak kar kpğu haline gelinceye kadar çırpılarak kabartılır. YavaŐ yavaŐ karıŐtırılmakta olan kremaya katılır. Krema, kalıba dökülür ve orta ısıya göre ısıtılmıŐ fırına sürülür (Termostatlı fırınlarda ısı 140 dereceye ayarlanır). Yarım saat sonra fırının ısısı yavaŐ yavaŐ artırılmaya baŐlanır. Isı yle bir biçimde artırılmalıdır ki sufle fırından çıkartılmadan 8 dakika önce fırının ısısı da 200 dereceye ulaŐmıŐ olmalıdır, istenildiği takdirde vanilyalı sufle Őöyle bir çikolatalı kremayla birlikte servis yapılabilir.

150 gram rendelenmiŐ veya bıçakla kuk parçalara bölünmüŐ olan çikolata, porselen bir kap içinde benmari usulüyle eritilir. Beri yanda bir tencerede iki yumurtanın sarısı kabarınca kadar iyice çırpılır, sonra buna 100 gram toz Őekeriyle 25 gram un katılarak tahta kaŐıkla karıŐtırılır. KarıŐım birbirine iyice yedirildikten sonra kaynar süt yavaŐ yavaŐ katılır ve krema ateŐe oturtulur. KarıŐtırmaya ara vermeden krema beŐ dakika kadar kaynatılır. AteŐten indirilmeden önce eritilmıŐ olan çikolata içine dökülür, bir kere daha karıŐtırılarak bir ksenin içine boŐaltılır ve sufleyle birlikte servis yapılır.

