



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI SUFLE

2 su bardağı süt
3 kahve fincanı tozşeker
50 gram tereyağı
4 yumurta
2 kahve fincanı un
1 çubuk vanilya
1 tutam tuz

Sufle kalıbı yağa bulanır, sonra bir fincan toz şeker her yanına eşit biçimde dağılmak üzere serpilir. Diğer tarafta tencereye süt bir tutam tuz, bir çubuk vanilya ve kalan şeker konularak, ateşe oturtulur. Süt kaynamaya başlayınca tencere hemen ateşten indirilir. Bir başka kabın içinde tereyağı eritilir, tahta kaşıkla hızlısı karıştırılırken un elenerek azar azar katılır. Sonra karıştırmaya ara vermeden, içinden vanilya çubuğu çıkarılmış sıcak süt ince ince akıtılarak yağlı una yedirilir.

Bu krema 5 dakika kadar karıştırılarak pişirilir, sonra ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır daha sonra yumurtaların sarıları da teker teker katılır.

Yumurtaların akları daha bir tutam tuz katılarak, kar köpüğü haline gelinceye kadar çırpılarak kabartılır.

Yavaş yavaş karıştırılmak da olan kremaya katılır, krema kalıba dökülür ve 140 derecedeki ısıtılmış fırına sürülür 25 dakika sonra fırının ısısı azar azar artırılır, ısı öyle bir biçimde artırılmalıdır ki sufle fırından çıkartılmadan 7 dakika önce fırının ısısı da 200 dereceye ulaşmış olmalıdır.

Böylece 20 dakikada daha pişirilmiş olur.

