



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI SUFLE (FRANSA)

500 gr süt
200 gr Őeker
50 gr patates unu
75 gr tereyađı veya margarin
7 adet yumurta
1 kahve kaŐığı vanilya tozu

Bir küçük kuŐaneye 50 gram patates unu koyulduktan sonra buna 500 gram sütün sadece yarım bardağı soğuk olarak sicim gibi akıtmak ve bir taraftan da hızlıca karıŐtırılmak suretiyle birbirleriyle halledilerek bir tarafa bırakılır.

Sonra, kalan süt 200 gram Őeker katılarak bir taŐım kaynatıldıktan sonra buna bir tarafa bırakılmıŐ olan patates unlu süt katılır. Patates unlu ve Őekerli süt ancak kaynama kıvamına gelinceye kadar tekrar karıŐtırılmak suretiyle piŐirmeye devam edilir, sonra ateŐten alınarak 75 gram tereyağı katılır ve tekrar iyice karıŐtırıldıktan sonra ılınmaya bırakılır.

İlinınca, buna 1 kahve kaŐığı vanilya ile, teker teker olmak üzere yumurta sarıları katılır. (br yandan da yumurta aklarına bir tutam tuz katılmasıyla, aklar kar gibi beyaz ve telden düŐmeyecek koyulukta bir köpük haline gelinceye kadar durmadan dövülür) Bunlar da karıŐıma katıldıktan sonra tekrar iyice karıŐtırmak suretiyle hepsi birbiriyle halledilir.

elde edilen bu sufle karıŐımı içi iyice yađlanmıŐ ve ŐekerlenmiŐ bir kap ya da formaya dökülerek, sufle orta ısıdakıfırında 30-35 dakika piŐirilerek hemen servis yapılır.