



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## 2 MALZEMELİ SUFLE

<https://www.posta.com.tr>

2 adet yumurta akı

1,5 yemek kaşığı Kahvaltılık Çikolata

İlk olarak fırını 200 derecede bekletin. Ardından tereyağı ile sufle kalıplarını yağlayın.

Daha sonra sufle kalıplarını kakao ile bulayın.

İki yumurta akını mikserle yüksek devirde kremşanti kıvamını elde edene kadar karıştırın.

Sıcak olan fırında çikolataları bekletip erimesini sağlayın. Erimiş olan çikolatayı derin bir kabin içerisine dökün.

Yaklaşık 4 etapta yumurta akını çikolatanın içerisine koyup karıştırın.

Akışkan ve köpük kıvamında harç elde edin.

Borcama koydunuz kek kalıplarını arasına yaklaşık 1 cm olacak şekilde su ekleyin.

Fırına verin. Fırında 15 dk pişirin.

Üzerine ister hindistan cevizi isterseniz de eritme çikolata sosu dökülebilir, o şekilde servis edebilirsiniz.

