



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALERİN SUFLE

120 gr bitter çikolata
100 gr margarin
2 yemek kaşığı un
2 adet yumurta
2 adet yumurta sarısı

Margarin yakmadan eritilir.

Sıcakken, hemen parçalara kırılmış çikolata atılır. Birlikte tamamen eriyince un katılır.

İlyınca önce yumurtalar katılır, iyice karıştırılır, sonra yumurta sarıları atılır.

4 adet sufle kabı ya da ısıya dayanıklı kase yağlanır. Üzerine un serpilir.

Çikolatalı karışım kaplara paylaşılır.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10-15 dakika pişirilir.

Sıcak olarak servis tabaklarına ters çevrilir.

