



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARDAK SUFLE

- 1 yumurta
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 ay bardağı şeker
- 1 ay bardağı süt
- Yarım paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 portakal kabuğu rendesi
- 2 ay bardağı un
- 1 paket sütlü ikolata

Aynı kek tarifi gibi bütün malzemeleri karıştırıp yumuşak bir kıvam elde edin. Bardakları yağlayarak yarısına kadar doldurun.

Üstüne ikolataları koyup elinizle içine doğru bastırın. Tencereye konan bardakların yarısına gelecek şekilde su koyun.

Üstlerini bezle kapatıp pişmeye bırakın. Su kaynamaya başladıktan sonra 5 ile 7 dakika arasında pişirin. Sıcak veya ılık olarak tüketebilirsiniz.

Not: Tarifte kullanılan süt, yumurta gibi malzemelerin oda sıcaklığında olmasına özen göstermelisiniz. Yumurta ve şeker köpük köpük olup beyazlaşınca kadar iyice ırpmalısınız.

