



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI SUFLE (FRANSA)

3 dl. süt
5 yumurta sarısı
40 gr. un
6 yumurta akı
40 gr. tereyağı
Bir fiske tuz
80 gr. şeker
10 gr. nişasta
20 gr çikolata

Ateş üzerinde bir kap içinde yağı eritiniz. İçine un ilâve ediniz.

Bu karışıma şeker, tuz ve rendelenmiş çikolata ile kaynatılmış sütü azar azar ilâve ediniz. Bir müddet daha kaynatmaya devam ediniz.

Ateş ürerinden alarak soğumaya bırakınız.

Hamur ılık olunca yumurta sarılarını birer birer ilâve ederek karıştırınız.

Kâr haline getirilmiş yumurta aklarını ilâve ediniz.

Yumurta aklarını çarparken içine şekerin diğer yarısını azar azar ve birazda nişasta ilâve ediniz.

Sufle kalıbınızı yağlayınız, şeker serpiniz.

Kalıp içine 3/4 kaplayacak biçimde yukarda hazırlanan karışımı boşaltınız, pişiriniz.