



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI SUFLE

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
125 gram tereyağı
Yarım su bardağı çiğ krema
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı parça çikolata
80 gram bitter çikolata
Pudra şekeri

Yumurtaları ve toz şekeri bir kabın içinde krema kıvamına gelinceye kadar iyice çırpın. Oda sıcaklığındaki tereyağını da içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Çiğ krema, un, kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyip karıştırmaya devam edin. Kakao ve erimiş çikolatayı da içine katıp bu boza kıvamındaki karışımı yağlanmış sufle kalıplara paylaştırın. Tepsiyeye dizin ve 180 derecede 20 dakika pişirin. Fırından çıkınca pudra şekeri serpererek servis yapın.