



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI SUFLE

2 ay bardağı (200 gr.) Tereyağı
200 gr. Bitter ikolata
4 adet (200 gr.) Yumurta Sarısı
2 adet (100 gr.) Yumurta
0,5 su bardağı (45 gr.) Un (Amak İçin)
Yarım paket (5 gr.) Vanilya
2 ay kaşığı (10 gr.) Kakao
Dondurma (Servis İçin)
1 ay bardađı (100 gr.) Őeker

ikolataları kk parçalara ayırın ya da rendeleyin. , Tereyağını ocakta eritin ve ocaktan alın. Doğranmış ikolata ilave ederek karıştırın, çikolatayı eritin. Őeker ve yumurta ilave ederek karıştırın. Son olarak un ve vanilya ekleyin ve karıştırarak tüm malzemeleri birbirine yedirin. Sufle kaplarını yağlayın ve ince bir tabaka unlayın. Karışımı kalbın yarısını az geçecek Őekilde kaplara paylaştırın. Sufle kaplarını tel ızgaraya koyarak fırına verin. Tatlı tabağında dondurma ve taze meyveler eşliğinde servis edebilirsiniz.

