



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI SUFLE

2 adet yumurta  
80 gram çikolata (1 paket)  
2 yemek kaşığı un  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı toz şeker  
1 tutam tuz  
1 paket vanilya

Çikolatayı benmari usulü eritmeye başlayın ve içine tereyağını ekleyin. Yumurtaları ve şekeri iyice çırpın. Bu karışıma çikolatalı karışımı ekleyin. Vanilya, tuz ve elenmiş unu da ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Karışımı yağladığınız sufle kaplarına pay edin. Önceden ısıtılmış fırına yerleştirin. Suflenin içinin akışkan kalması önemlidir bu yüzden 8 ya da 9 dakikadan fazla pişirmeyin. Vanilyalı dondurma ile servis edebilirsiniz.

