



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI SUFLE

<https://www.elele.com.tr>

4 yumurta sarısı  
30 g tereyağı  
2 yemek kaşığı un  
1.5 su bardağı süt  
220 g bitter çikolata  
2 yumurta akı  
Üzeri için:  
Pudra şeker

Tereyağını ve unu derin bir tencereye alın. Unun kokusu gidinceye kadar kavurun. Sütü ilave edip iyice karıştırın. 2-3 dakika sürekli karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp bitter çikolatayı ekleyin. Çikolata eriyinceye kadar iyice karıştırın. Yumurta sarılarını mikserle çırpın. Soğuyan çikolatalı harca ilave edip tüm malzemeler karışmaya kadar mikser ile çırpın. 2 yumurta akını mikser ile iyice köpürtün. Çikolatalı harca, tahta kaşık yardımıyla alttan üste doğru hep aynı yöne karıştırmak suretiyle yumurta beyazını ilave edin (Karıştırırken köpüğün yok olmamasına dikkat edin). Sufle kalıplarını margarin ile yağlayıp biraz un serpin. Sufle harcını kalıplara paylaşın. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra üzerine pudra şeker serpip bekletmeden servis edin.

