



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI SUFLE

<http://www.hurriyet.com.tr>

3 adet yumurta  
4 yemek kaşığı toz şeker  
1 tutam tuz  
170 gram bitter çikolata  
2 yemek kaşığı un  
110 gram tereyağı  
Göz kararı süslemek için pudra şekeri ve çilek

Muffin kaplarını katı yağ ile yağlayın ve biraz un serpiştirin. Kalıbı sallayarak unun yayılmasını sağlayın. En son kalıbı ters çevirip fazla unun düşmesini sağlayın.

Bitter çikolataları tereyağıyla birlikte benmari usulü eritin.

Başka bir kaptaki yumurtaları tuz ve şekerle birlikte iyice çırpın. Unu da ekleyip karıştırmaya devam edin.

Karışıma eritilmiş yağlı bitter çikolatayı yavaş yavaş akıtarak ve aynı zamanda karıştırarak yedirin.

Hazır olan çikolatalı karışımı muffin kalıplarına paylaşın. 200 derece ısınmış fırında 10 dakika kadar pişirin.

Pişen suflerinin üzerine pudra şekeri serpin. Çilekle süsleyin. Çikolatalı suflenizi hemen servis edin.



Fotoğraf "dr. Sema" tarafından gönderildi. 11.05.2020