



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SUFLE

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

İlk olarak, tereyağı ve küp şeklinde kesilmiş bitter çikolatayı, kısık ateşte benmari usulü eritin.

Eridikten sonra soğuması için 2 dakika kadar bekletin.

Muffin kaplarını tereyağı ile yağlayın ve biraz un serpiştirerek beklemeye bırakın.

Başka bir kapta yumurtaları tuz ve şekerle birlikte iyice çırpın.

Daha sonra karışıma unu da ekleyip karıştırmaya devam edin.

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

Hazır olan çikolatalı karışımı muffin kalıplarına paylaştırın.

200 derece ısınmış fırında yaklaşık olarak 10-15 dakika civarı pişirin.

Oda sıcaklığında 2 dakika beklettikten sonra ters çevirerek servis tabağına çıkartın.

Pudra şekeri ve çilekle ile süsleyerek sıcak servis edin.

