



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI SUFLE

3 yumurta  
125 gr tereyağı veya margarin (yarım paket margarin)  
Yarım su bardağı şeker  
Yarım su bardağı un  
1 paket bitter çikolata ( 80 gr.)  
1 paket sütlü çikolata ( 80gr. )

İlk olarak çikolataları küçük küçük kırarak margarinle birlikte bir tavaya alın. Su dolu tencerenin üzerine yerleştirdiğiniz tavada çikolataları ve yağı eritin. (benmari usulü eritme)

Unu yavaşça çikolatanın üzerine dökün ve iyice karıştırın.

Ayrı bir kapta yumurta ve şekerini köpürene kadar mikser yardımıyla çırpın.

Ardından çikolatalı karışım yavaşça yumurta kabına alınır. Güzelce çırpılan karışım yağlanmış pişirme kaplarına bölüştürün.

Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 7-8 dakika pişirin.

