



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SUFLE

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

250 g tereyağı
240 g bitter çikolata
5 yemek kaşığı toz şeker
3 yemek kaşığı un
4 yumurta
Üzeri için:
Pudra şeker
Krema

Tereyağını bir sos tenceresinde eritin. Küçük parçalara böldüğünüz tereyağını ilave edin. Çikolata tamamen eriyene kadar karıştırıp ocaktan alın. Toz şeker ve unu ilave edip karıştırın. Karışım ılınmaya başlayınca yumurtaları teker teker ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşene kadar karıştırın. Karışımı yağladığınız sufle kaplarına paylaştırıp önceden ısıtılmış 170 derece fırında 15 dakika pişirin. Üzerine pudra şekerini serpüp krema ile süsleyerek servis yapın.

