



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SUFLE

125 gram bitter çikolata
125 mililitre süt
3 adet yumurta(sarıları ve beyazları ayrılmış)
2 yemek kaşığı tereyağı
1,5 yemek kaşığı un
1/4 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı toz şeker
Pişirme kaplarını yağlamak için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı kakao
Servisi için:
1 yemek kaşığı pudra şekeri

125 mililitre sütü bir sos tenceresine alın ve kaynama noktasına gelinceye kadar ısıtın. İçerisine çikolatayı ilave edin. Çikolata eridikten sonra ocaktan alın. Ayrı bir sos tenceresinde 2 yemek kaşığı tereyağını eritin. Üzerine 1,5 yemek kaşığı unu ilave ederek, kokusu çıkana kadar kavurun. Unun kokusu çıktıktan sonra çikolatalı süt karışımının içerisine ilave edin ve 2 yemek kaşığı toz şekeri ilave ederek sürekli olarak karıştırın. 3 adet yumurta sarılarını da ilave edin, 2 dakika daha karıştırdıktan sonra ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Derin bir kasede 3 adet yumurta beyazlarını bir çimdik tuz ile birlikte kaseyi ters çevirdiğinizde akmayacak kıvama gelinceye kadar çırpın. Soğumuş olan çikolatalı karışım ile köpük haline gelmiş yumurta aklarını birleştirin ve spatula yardımıyla karıştırın. Yağlanmış ve kakao ile kaplanmış sufle kaplarına bir parmak boşluk kalacak şekilde harcı bölüştürün ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin. Fırından çıkar çıkmaz üzerine pudra şekeri serpştirip servis edin.

