



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİKOLATALI SUFLE

1,5 yemek kaşığı tereyağı
80 gr bitter çikolata
Yarım su bardağı un
3 yumurta
4 yemek kaşığı toz şeker

Çikolata ve tereyağını tencere içerisinde eritin.

Karışım eridiğinde içerisine un ekleyin.

Ayrı bir kap içerisinde şeker ve yumurtayı köpük olacak şekilde karıştırın.

Çikolatalı karışımla yumurtalı karışımı birleştirip karıştırmaya devam edin.

Akışkan bir hal almalı.

Sufle pişireceğiniz kapları tereyağıyla yağlayıp yapışmaması için içerisine toz şeker serpin.

220 derecede ısıttığınız fırında 25 dakika kadar pişirin.

Fırından çıkarıp sıcak bir şekilde servis edin.

