



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞOKOLA SUFLE

250 gr. un
200 gr. kakao
200 gr. miskot çikolata
250 gr. şeker
2 adet kabartma tozu
5 adet yumurta
2 kg. süt
250 gr. tereyağı

Un, kakao, çikolata, şeker ve kabartma tozu bir tencereye konulur.

Ateşe konulmadan ise iki dakika süre ile karıştırılır.

Daha sonra, kaynamış sıcak süt tencereye dökülür.

Tencere normal ateşe koyulur.

Kaynarken, mikserle on dakika süre, karıştırılır.

Koyulaştıktan sonra tereyağı katılır, çikolata sufle soğuduktan sonra yumurtanın sarısı beyazından ayrılır.

Ayrı ayrı mikserle çarpılarak ayrı ayrı soğumuş olan sufleye katılır.

Porsiyonluk güveçlere koyularak fırına sürülür. Normal sıcaklıktaki fırında 15 dakika tutulur.

Farından çıkarıldıktan sonra yanında krem şanti, pudra şekeri ile servis yapılır.