



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİKOLATALI SUFLE

Elif Korkmazel

50 gram rendelenmiş (1 paket 80 gram) bitter çikolata  
2 adet yumurta  
1 su bardağından  
1 parmak eksik toz şeker  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
1 çay bardağı krema  
2 çorba kaşığı kakao  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardağı un  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Üzerine:  
Krema  
Pudraşekeri  
Çilek

Yumurta ve toz şekerini derin bir kaptaki çırpıcı ile iyice çirpin. Sıvı yağ, krema, çikolata ve kakaoyu ilave edip, çırpmaya devam edin. Kabartma tozu, vanilya ve unu ekleyip, tüm malzemeyi karıştırın. 1 çorba kaşığı tereyağı ile düdüklü tencerenin içini yağlayın ve hazırladığınız karışımı içine boşaltın. Tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte düdüklü tencerenin birinci kademe ayarında, 13 dakika pişirin. Ocağın altını kapatın ve 15 dakika sonra tencerenin kapağını açın. Servis tabağına çıkarın ve üzerine krema gezdirip, pudra şekerini serpin. Çilekle süsleyip, sıcak olarak servis yapın.

