



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI SUFLE

200 gram kuvertür bitter çikolata
200 gram tereyağı
2 adet yumurta
4 adet yumurta sarısı
1 su bardağından 2 parmak eksik toz şeker
1 çay bardağı un
1 paket vanilya
Bir tutam tuz
Süslemek için:
Çilek

Tereyağını kısık ateşte eritin. Kuvertür bitter çikolatayı küçük parçalara ayırın ve ocaktan aldığınız tereyağının içine katıp, karıştırarak erimesini sağlayın. 2 adet yumurta ve 4 adet yumurta sarısını tozşekerle çırpın. İçine elenmiş un ve vanilya katıp, karıştırın. Bir tutam tuz ve çikolatalı tereyağını ekleyip, bir yandan da karıştırmaya devam edin. Suflenin kolay çıkması için sufle kaplarını yağlayıp, unlayın. Kapların üst kısımlarında 1'er parmak boşluk kalacak biçimde karışımdan koyun. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin ve hafif ılındıktan sonra ters çevirip, servis tabağına çıkarın. Çilekle süsleyip, servis yapın.

