



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SUFLE

1,5 çorba kaşığı margarin
3 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
Bir buçuk su bardağı toz şeker
Bir tutam vanilya
Yarım su bardağı kakao
1 paket bitter çikolata
4 adet yumurta
Bir tutam tuz
Üzeri için:
Pudra şekeri
Krema

Margarini eritip, unu ilave edin. Pembeleşene dek kavurun. Sütü azar azar ve sürekli karıştırarak ekleyin. Toz şeker, vanilya, kakao, tuz ve rendelenmiş çikolatayı ilave edin. Karışım kaynamaya başlayınca, ayrı bir kapta çırtığınız yumurta sarılarını ekleyip, 2 dakika pişirin. Başka bir yerde yumurta aklarını kar gibi olana dek çırpın. Önceden hazırladığınız karışıma, karıştırarak ekleyin. Sufle kaplarının içini yağlayıp, toz şeker serpin. Karışımı kaplara pay edip, önceden ısıtılmış 240 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Dilerseniz pudra şekeri serpip, krema ile birlikte servis yapın.

