



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SUFLE

2 paket (80'er gramlık) bitter çikolata
150 gram tereyağı
3 adet yumurta (akları ve sarıları ayrılacak)
3/4 su bardağı tozşeker
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı kakao
Tuz

Çikolata ve tereyağını benmari usulü eritip, ılınmaya bırakın. Ayrı bir kaptaki tozşeker ve yumurta sarılarını çırpıcı ile hafifçe çırpın. İlinan çikolatalı karışıma ekleyip, karıştırın. Un ve kakaoyu eleyerek, karışıma ilave edin. Yumurta aklarını ve tuzu derin bir kaptaki köpük haline gelene kadar çırpın. Çikolatalı karışıma katın ve alttan üste doğru birkaç kez karıştırın. Sufle kaplarına paylaşın. Fırın tepsisine sıcak su doldurun ve sufle kaplarını içine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 8-10 dakika pişirin. sıcak olarak servis yapın.

