



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SUFLE

250 gr tereyağı
250 gr un
250 gr Nestlé Professional Drop Kuvertür
20 gr Nestlé Kakao
1 kg süt
3 adet yumurta
200 gr şeker
15 adet yumurta beyazı
15 adet yumurta sarısı

Süt, 3 adet yumurta, şeker ve Nestlé Kakao karıştırılır.

Tereyağı ve un kavurulur.

Nestlé Professional Drop Kuvertür ilave edilir.

Yukarıdaki sütlü karışım eklenip özleşince ocaktan alınır.

Düz bir zemine dökülüp soğutulur.

15 adet yumurta beyazı kabartılıp ilave edilir, ardından yumurta sarıları eklenir.

Tereyağı ve un ile kaplanmış fırın kaplarına konulup 180 derece fırında 10 dakika pişirilir.

