



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SUFLE

200 gram bitter çikolata
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı toz şeker
3 adet yumurta
2 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı un
Bir tutam tuz
Kakao

Sütü bir sos tenceresinde kaynatın. İçerisine çikolatayı atın ve karıştırarak eritip tencereyi ocaktan alın. Ayrı bir yerde tereyağını eritin ve üzerine unu ilave edip kavurun. Çikolatalı sosu bu karışıma ilave edin. Toz şekeri de ekleyip karıştırmaya devam edin. Yumurtaların sarılarını sosa ekleyin ve iyice karıştırdıktan sonra tencereyi ocaktan alın. Üzerinin kabuk tutmaması için ara ara karıştırarak soğutun. Yumurta aklarını derin bir kasede tuz ilavesiyle yüksek devirde çırpın. Yumurta akları, kabı ters çevirdiğinizde akmayacak kıvama gelmeli. Çikolatalı karışım ve yumurta aklarını spatula ile dikkatlice karıştırın. Yağlanmış ve kakao serpilmiş sufle kaplarına harcı dökün ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.

Not: Üzerine pudra şekeri serperek servis yapabilirsiniz.
