



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SUFLE

Yarım su bardağı kakao,
1 su bardağı süt,
1.5 çorba kaşığı margarin,
3 çorba kaşığı un,
4 adet yumurta,
1.5 su bardağı tozşeker,
1 paket bitter çikolata,
bir tutam tuz,
vanilya,
bir miktar pudra şekeri

Sufle hamuru için geniş bir tencereye 1 buçuk çorba kaşığı yağını koyun. Yağı erittikten sonra tencereye unu ilave edin. Sararana dek kavurun. Sütü azar azar una ilave edin. Daha sonra tozşekerini, unu, vanilyayı, kakaoyu ve rendelenmiş çikolatayı da tencereye ekleyin. Kaynamaya başladığında ayrı bir kap içinde çırdığınız yumurta sarılarını karışıma alın. 2 dakika sonra tencereyi ocaktan alın. Ayrı bir kap içinde yumurta aklarını kar haline gelinceye dek hızlı bir şekilde çırdın. Hazırladığınız hamuru karıştırmaya devam ederek yumurta aklarının üzerine ilave edin. Sufle kaplarını yağlayıp, bir miktar şeker serpin. Hazırladığınız hamuru bu kaplara doldurun. Sufleyi önceden ısıtılmış 240 dereceli fırında 25 dakika pişirin. Üstüne pudraşekerini serperek servis yapın.