



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI SUFLE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 yemek kaşığı tereyağı  
1 paket bitter çikolata  
Yarım su bardağı un  
3 yumurta  
4 yemek kaşığı toz şeker  
Servis için:  
Krema  
Pudra şekeri

Çikolata ve tereyağını kısık ateşte benmari usulü eritin. Eridiğinde unu ekleyip tahta kaşık yardımıyla karıştırın. Çırpma kabında yumurtaları ve şekeri beyazlayıp köpük olana kadar çırpın. Ardından çikolatalı hamur karışımını yumurtalı bu karışıma ekleyip orta hızda çırpmaya devam edin. Akışkan bir kıvam alacak. Sufleyi pişireceğiniz kapların içini yağlayın. Hazırladığınız karışımı yağladığınız kaplara paylaşın. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında kontrollü olarak 10-15 dakika pişirin. Sıcakken servis edin. Üzerine pudra şekeri serpin. Yanına krema ile servis edebilirsiniz.

