



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SUFLE

Malzeme:

7 adet yumurta
100 gr. çikolata
1 fincan kakao
1 adet vanilya
4 su bardağı süt
1 su bardağı un
3/4 su bardağı toz şeker
100 gr. margarin

Yapılışı:

Sütü, vanilyayı, şekerini ve tuzu kaynatın. Bir kaşık margarini ayırıp, kalanı eritin. Unu katın, 1-2 kere çevirin, kaynayan süte katıp, hızlı hızlı çirpin. Kaynayınca ateşi kapatın. Kakaoyu bir kaşık krema ile eritip, kremaya katın, 1-2 dakika kaynatın. Soğumaya bırakın. Yumurta sarılarını teker teker katıp, karışıma yedirin. Küçük parçalara ayrılmış çikolatayı katıp, karıştırın. Eritin. Yumurta aklarını kar gibi çirpüp, kremaya katın. Kalibınızı önce yağlayın. Sonra her yerine degecek şekilde şekerini serpin. Kremayı kalıba boşaltıp, önceden ısıtılmış fırında 140 °C'de 45 dakika pişirin. Son 10 dakikada ısıyı 200 °C'ye çıkartın. Kapağını açıp, pudra şekerini serpin. 5 dakika öyle bekletin. Çıkarır çıkarmaz servisi yapın.
