



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SUFLE

Malzeme

2 su bardağı İçim süt,
4 çorba kaşığı Bizim Mutfak un,
4 çorba kaşığı şeker,
1 çorba kaşığı Ülker kakao,
125 gram Bizim margarin,
1 paket Ülker bitter çikolata 80 gr.,
4 adet yumurta,
1 kutu çiğ krema,
Pudra şekeri

Hazırlanışı

Süt, un, şeker, kakao, yağ ve çikolata bir tencereye konulur. Muhallebi kıvamında pişirilir. 4 yumurtanın akı ve sarısı ayrı ayrı çırpılır. Pişip biraz ılınan muhallebiye önce yumurtanın sarısı katılıp karıştırılır. Daha sonra iyice çırpılıp kar haline gelen yumurtanın beyazı söndürülmeden karışıma ilave edilir. Margarinle yağlanmış sufle kaplarına 6 eşit şekilde paylaşılır. Önceden ısıtılmış 200 c fırında 20-25 dakika pişirilir. Sıcakken krema ve pudra şekeri ile servis edilir.



Fotoğraf "çevrim" tarafından gönderildi. 09.12.2020