



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİKOLATALI SUFLE

4 adet yumurta
1 ay bardağı un
1 paket çikolata
1 ay bardağı toz şeker
2 su bardağı süt
Margarin

Yarım bardak süt ve parçalara ayrılmış çikolata çok kısık ateşte eritilir. Diğer tarafta un, şeker ve kalan süt karıştırarak pişirilir. Üzerine ikolata katılır, birkaç defa karıştırılır. Yumurthanın akı ve sarısı ayrılır. Akı bir fiske tuzla mikserle köpürtülür. Sarıları ılımış çikolatalı karışıma ilave edilir. ırpılmış ak da yavaş yavaş eklenir, kaşıkla alt-üst edilir. Fırına dayanıklı kaseler bolca margarinlenir, şeker serpilir. Sufle karışımı paylaşılır. İçinde su olan tepsiye kaseler sıralanır. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında sufleler kabarana kadar pişirilir. Sıcak olarak servise sunulur.