



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SUFLE

Malzemeler:

20 gr. Bizim margarin

4 çorba kaşığı Bizim Mutfak un

1 tatlı kaşığı Bizim Mutfak vanilin

Yarım su bardağı BİZİM MUTFAK KAKAO

80 gr. bitter Ülker çikolata

1,5 su bardağı İçim süt

1 su bardağı İçim Krema

1,5 su bardağı toz şeker

4 yumurta

1 tutam tuz

Üzeri için:

1 kahve fincanı

Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Servis için:

1 çay bardağı İçim krema.

Yumurtaların aklarını sarılarından ayırın. Akları bir tutam tuzla kar haline gelinceye kadar mikserde çırpın.

Yumurta sarılarını ayrı bir kapta çırpın. Çikolatayı rendeleyin.

Margarini tavada eritin. Unu ekleyip pembeleşmeye kadar sürekli karıştırarak kavurun. Şeker ve BİZİM MUTFAK KAKAO'yu ilave edip pütürsüz kıvamda olana kadar karıştırmaya devam edin. Sütü azar azar ve devamlı karıştırarak ekleyin. Kaynamaya başlayınca sırasıyla çikolata ve vanilini ekleyin. 1-2 taşım kaynatın.

Çırpılmış yumurta sarılarını azar azar yedirerek ekleyin. Bir taşım kaynatıp ocaktan alın ve tahta kaşıkla ilinincaya kadar karıştırın.

Hamuru yağlanmış sufle kaplarına üstleri bir parmak boşluk kalacak şekilde paylaşın. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Fırından alın üzerine pudra şekeri serpiştirip bekletmeden krema ile servis yapın.