



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI SUFLE

MALZEMELER

- 4 Çorba kaşığı un
- 3 Su bardağı soğuk süt
- 2 Çorba kaşığı kakao
- 3 Adet yumurta
- 1 Su bardağı toz şeker
- 1 Paket 80 gr'lık bitter çikolata
- 2 Çorba kaşığı tereyağı
- Şerbeti için:
 - Pudra şekeri
 - Şekersiz krema

HAZIRLANIŞI

Bir tencereye tereyağını koyup ocağa alıyoruz, yağımız eriyince unu ilave ediyoruz. Çırpma teliyle sürekli karıştırarak unumuzu 5 dakika kadar kavuruyoruz. Üzerine soğuk sütü dökerek karıştırıyoruz. Koyulaşmaya başlayınca çırpma telini alıp tahta kaşıkla karıştırıyoruz 3-4 dakika pişiriyoruz. Ocaktan alıyoruz. Üzerine toz şekeri, kakaoyu, bitter çikolatayı koyup karıştırıyoruz. Kıvamı macun kıvamında olacak. Suflemizin harcını ılık hale gelene kadar bekletiyoruz. Ara sıra karıştırıyoruz. Tadını kontrol ediyoruz. Tadı azsa toz şeker ilave ediyoruz. Sufle harcımızın üzerine yumurta sarısını alıyoruz. Beyazını ise bir kaseye alıp çay kaşığı ucuyla tuz ilave edip mikserle köpürtüyoruz. Yumurta sarısını koyduğumuz çikolata harcının üzerine bu karışımı boşaltıp tahta kaşıkla karıştırıyoruz. Fırına dayanıklı kaselerin içlerini margarinle yağlıyoruz. Kaselerin içine toz şeker veya pudra şekeri serpiyoruz. Suflemizi kaselerin yarısından fazlasına doldurup fırın tepsisine diziyoruz. 180 derecelik fırında yaklaşık 20-25 dakika kadar pişiriyoruz. Üzerine pudra şekeri ve şekersiz krema döküyoruz.