



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOLATALI SUFLE

3 adet yumurta  
1 çay bardağı tozşeker  
1 çorba kaşığı un  
100 gr. bitter çikolata  
2 çorba kaşığı tereyağı

Yumurta ve tozşekeri mikserle üç dakika çırpın. İçine unu ilave edip, mikserle karıştırmaya devam edin. Çikolata ve tereyağını benmari usulü eritip, yumurtalı karışıma ekleyin. Yağlanmış küçük sufle kaplarına malzemeyi paylaşdırın. Önceden ısıtılmış 250 derece fırında 10 dakika pişirin. Dilerseniz dondurma ve çikolata sosla servis yapın.

---