



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI SUFLE

200 gr. rendelenmiş çikolata
150 gr. tereyağı
3 adet yumurta
Bir tutam tuz
1/3 su bardağı tozşeker

Çikolata ve tereyağını eritin. Yumurtaların sarılarını ve aklarını ayırın. Sarıları iki çorba kaşığı tozşekerle çırpın. Akları da bir tutam tuzla kar haline getirin, kabardıktan sonra tozşekeri ekleyin, 1-2 dakika daha çırpın. Yumurta sarılarına eritilmiş çikolatayı ekleyin, iyice karıştırın. Akları da yavaş yavaş ve tahta kaşıkla 8 hareketi yaparak ekledikten sonra hafif yağlanmış sufle kalıplarına yarıya kadar doldurun. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin. Fırından çıkar çıkmaz pudraşekeri ekin.