



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI SUFLE

125 gr margarin
125 gr bitter çikolata
Yarım çay bardağı şeker
Yarım çay bardağından biraz fazla un
3 yumurta

Bir karıştırma kabının içerisinde yumurtalar köpük köpük olana kadar çırpılır. Diğer tarafta margarin eritilir ve ocağın altı kapatılır, bitter çikolatalar kırılıp yağın üzerine eklenir. İyice karıştırılır. Toz şeker ve un eklenir mikserle çırpılmaya devam edilir. Hazırlanan karışım 15 dk dinlendirilirse daha iyi kabarıp. 5 adet ısıya dayanıklı kase önce margarin ile yağlanır ve bolca unlanır. Kaselerin kenarlarına damlatmadan doldurulur. Önceden ısıtılmış 240 derece fırında 8-10 dk.kadar pişirilir. Kaseler ıslak bezin üzerine çıkarılırsa kolay çıkacaktır.
