



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOLATALI SUFLE

- 2 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı kakao
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı un
- 1,5 çay bardağı şeker
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 80 gram bitter çikolata
- 4 çorba kaşığı çiğ krema

Yumurtayı şekerle beraber iyice çirpın. Üzerine sıvı yağ ve kakaoyu koyup çirpmaya devam edin. Unu, vanilya ve kabartma tozunu bu karışıma ekleyin. Karıştırıp küçük kek kalıplarına paylaşırın. 190 derecedeki fırında 10 dakika pişirin, içi yumuşak kalsın. Fırından alıp servis tabağına ters çevirin. Üzerine kremayla bitter çikolatayı benmari usulü eritip gezdirin.

---