



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI SUFFLE

85 gr çikolata (1 küçük paket)
1/3 su bardağı tereyağı (60 gr)
2 adet iri yumurta (sarı ve beyazı ayrılmış)
1.5 yemek kaşığı toz şeker
4 yemek kaşığı un
1 paket kabartma tozu

Sufle kaplarını tereyağıyla iyice yağlayıp, içlerine birer tatlı kaşığı toz şeker serpin. Kabı sallayarak toz şekeri sufle kabının tabanına ve yan yüzeylerine bulaştırın. Ters çevirerek fazlasını dökün. Çikolatayı ve tereyağını benmari usulü eritin. Yani: Bir sos tenceresine 2 parmak yüksekliğinde su koyun ve kaynatmaya başlayın. Su kaynayınca üzerine cam bir kase oturtun. Kasenin tabanının suya değmemesine dikkat edin. Yavaşça eriyen bu karışımı ılıması için bir köşede bekletin. Yarı bir kaba koyduğunuz yumurta beyazlarını, orta hızda çalıştırdığınız mikserle çırpılmaya başlayın. Bembeyaz olup, kabarıp, kıvamına ulaşıncaya kadar, yaklaşık 1 dakika çırpın. Şimdi üzerine azar azar toz şekeri ekleyin ve bir yandan mikserle karıştırmaya devam edin. Yumurta akının kıvamı tuttuğunda karıştırma işlemi durdurun ve mikseri ortadan kaldırın. Yumurta sarılarını çikolatalı karışıma ekleyin ve karıştırın. Unu, kabartma tozunu ve vanilyayı da ilave ederek karıştırmaya devam edin. Çırpıtığınız yumurta beyazının 1/3 ünü çikolatanın üzerine dökün. İyice karıştırın. Ardından, kalan çırpılmış yumurta akını ekleyin ama bu sefer nazikçe ve azıcık karıştırın ki yumurta akı sönmesin. Hazırladığınız bu malzemeyi sufle kaplarına paylaşın ve önceden 200 derece (Turba fırınlarda 180 derece) ısınmış fırında 8-10 dakika kadar pişirin. (Eğer sufle karışımını buzdolabından çıkarıp pişirecekseniz, bir süre oda sıcaklığına gelmesini beklemekte yarar var.) Üzerine pudra şekerini de serpip, hemen ve dikkatlice servis yapın.