



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SUFLE

1 ay bardađı iđkrema
200 gram bitter çikolata
2 yumurta
1 orbakaşığı tereyağı
1,5 çay bardađı Őeker
2 orba kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2,5 çay bardađı un

Yumurta ve Őekeri derin bir kabın içinde çırpın. zerine tereyağını, çiğ kremayı, rendelenmiŐ çikolatayı, kakaoyu, vanilya ve kabartma tozunu da ilave ederek çırpmaya devam edin. Bu karıŐımın üzerine unu yavaŐca ekleyin. İçi yumuŐak olsun diye çok un ilave edilmiyor. Bu karıŐımı yađlanmiŐ ve Őeker serpilmiŐ fırın kaplarının içine paylaŐtırın. Fırın kaplarını içi su dolu baŐka bir fırın kabının içine yerleŐtirin. 200 derecedeki fırında 20 dakika piŐirip çıkartın. zerine biraz çiğ kremave pudra Őekeri serpip sıcak olarak ikram edin.