



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI SUFLE

2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı

3 Çorba Kaşığı un

1,5 Bardak toz şeker

4 Adet yumurta

0,5 Bardak kakao

80 gr bitter çikolata

1 Bardak süt

Yumurthanın aklarını ve sarılarını ayırın Dört sufle kabının içini yağlayıp toz şeker serpin. Bitter çikolatayı rendeleyin. Toz şeker ve kakaoyu harmanlayın.margarini bir tencerede eritip unu ilave edin. Un pembeleşmeye başlayınca sütü azar azar ve sürekli karıştırarak ekleyin Rendelenmiş çikolatalı karışımı ilave edip karıştırmaya devam edin. 2-3 dakika sonra yumurta sarılarını ekleyin. Kısık ateşle 3-4 dakika pişirin. Tencereyi ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Yumurta aklarını bir tutam tuz ekleyip kar gibi oluncaya kadar çırpın. Bunu çikolatalı karışıma ekleyerek kaşıkla söndürmeden karıştırın. Karışımı sufle kaplarına paylaşın Önceden ısıtılmış 220° ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Fırından alınan her kek üzerine pudra şeker serpiştirip sıcak servis yapın.



Fotoğraf "sevda abla" tarafından gönderildi. 22.09.2020