



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI SUFLE

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 125 gr bitter çikolata
- 1 Yemek Kaşığı nişasta
- 4 Su Bardağı süt
- 1 Su Bardağı şeker
- 4 Yemek Kaşığı kakao
- 1 Yemek Kaşığı un
- 6 Adet yumurta
- 1 Paket vanilya

Süte, şeker ve kakao katın. Parça çikolataları da ilave ettikten sonra çikolatalar eriyene kadar kaynatın. Un, nişasta ,bir tatlı kaşığı yağı ve vanilyayı ekleyip muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin. Soğuması için bekletin. Yumurtaların sarılarını ve beyazlarını ayrı ayrı mikserde çırpın. Sarılarını çikolatalı karışıma ilave edin. Kar haline gelmiş yumurta beyazlarını elinizle karışıma ekleyin. Fırına dayanıklı kapları yağlayın, un ve toz şeker serpin. Hazırladığınız karışımı kaplara eşit olarak paylaşın. Hepsini birer parmak eksik doldurun. Sufleleri 175 derecelik fırında 25-30 dakika pişirip sıcak servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 21.06.2023