



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOLATALI SUFLE

- 2 yumurta
- 3 çorba kaşığı kakao
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 3 çorba kaşığı çiğ krema
- 100 gram doğranmış bitter çikolata
- 1,5- su bardağı un
- 1,5 çay bardağı şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Yumurta ve şekeri çirpın. Üzerine kakao, çiğ krema ve rendelenmiş bitter çikolatayı içine ekleyip karıştırın. Unu kabartma tozunu ve vanilyayı da içine hemen ilave ederek bu karışımı fincanlara ya da sufle kaplarına paylaştırıp tereyağını parçalayıp üzerine paylaştırın. Sonra da içi su dolu fırın tepsisine yerleştirip 190 derecedeki fırında 12 dakika pişirin. Çıkartıp sıcak sıcak ikram edin.