



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI SUFLE

100 gram bitter çikolata
2 su bardağı süt
4 adet yumurta
2 çorba kaşığı margarin
3 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı tozşeker
1 paket vanilya
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı pudraşekeri

Ön hazırlık olarak sufle kaplarını bir fırça ile yağlayıp tozşeker serpin. Sütü kaynatıp kenara alın. Çikolatayı rendeleyin. Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın. Bir tencerede margarin eritip unu 1 dakika kavurun. Ocağı kısip üzerine tozşekeri ve sürekli karıştırarak azar azar sütü ekleyin. Koyulaşınca ocaktan alın. Ara sıra karıştırarak soğutun. Yumurta sarılarını teker teker karışıma yedirin. Çikolata rendesi ve vanilyayı da üzerine ilave edin. Yumurta aklarını ayrı bir kaba alıp üzerine biraz tuz ekleyin. Kar gibi olana kadar çırpıttıktan sonra tahta bir kaşık kullanarak karışıma yavaşça ekleyin. Karışımı sufle kaplarına paylaşın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin. Daha sonra fırının ısısını 160 dereceye indirip 25 dakika daha pişirin. Krem şantiyi sütle çırpıp suflelerin üzerine koyun. Pudraşekeri serperek servis yapın.