



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI SUFLE

1 paket bitter çikolata
50 gram tereyağı
1 tane yumurta
2 yemek kaşığı tozşeker
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı un

Öncelikle bitter çikolatamızı benmari usulü eritip soğuması için bir kenara koyalım. Yumurta ve şekeri bir güzel çırpın. vanilyayı ekleyin tekrar çırpın. Daha sonra tereyağı, unu ve çikolatayıda koyup karıştırın. (ununuzu eleyerek koyun. Son işlem olarak ben komposto kaselerimi kullandım onları bir güzel tereyağla yağladım ve un sepeledim üzerine daha sonra hamur karışımımı döküp 160' de 10-15 dk pişirdim. Fırından çıkarıp biraz soğumasını bekledim ve servis tabaklarına ters çevirip üzerine pudra şekeriyle servis yaptım.