



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI SUFFLE

5 top Kaymaklı Dondurma
2 orba kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı un
1 su bardağı süt
200 gram bitter çikolata
4 adet yumurtanın sarısı
1 adet yumurta akı
Bir tutam tuz
2 orba kaşığı toz şeker

Tereyağını derin bir tencereye alıp ocağa oturtun. Tereyağı eridiğinde unu ilave edip karıştırın. Rengi dönüp, baloncuk olmaya başlayınca sütün yarisını ekleyin. Arada bir karıştırarak kalan sütü ilave edip ocaktan alın. Çikolatayı küçük parçalara ayırın. Tencereye ekleyip karıştırın. Yumurta sarılarını mikserle çırpın. Tencereye ilave edip karıştırın. Ayrı bir yerde yumurta akı ve tuzlu mikser yardımıyla kar haline getirin. Yumurtayı kaşık kaşık tencereye ilave edin. Sufle kaplarını yağlayıp şekerleyin. Karışımı sufle kaplarına pay edip önceden ısıtılmış 210 derece fırında 15 dakika pişirin. Fırından alıp üzerilerine ikişer top dondurma yerleştirin ve hemen servis yapın.

