



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI ÇİKOLATALI SUFLE

3 adet yumurta
1 ay bardağı toz şeker
1 orba kaşığı un
100 gr. bitter çikolata
2 orba kaşığı tereyağı
Dondurma ve çikolata sos

Yumurta ve toz şeker mikserle 3 dakika çırpın. İçine unu ilave edip mikserle karıştırmaya devam edin. Çikolata ve tereyağını benmari usulü eritip yumurtalı karışıma ekleyin. Yağlanmış küçük sufle kaplarına malzemeyi paylaşdırın. Önceden ısıtılmış 250 derece fırında 10 dakika pişirin. Dondurma ve çikolata sosla servis yapın.