



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ SUFLE

<https://www.elele.com.tr>

125 gr tereyağı
120 gr bitter çikolata
2 yumurta
2 yumurta sarısı
60 gr toz şeker
2 çay bardağı un
1 çay kaşığı espresso
Yarım çay bardağı sıcak su
Üzeri için:
Pudra şekeri

Tereyağı ile bitter çikolatayı bir cam kaseye alıp benmari usulü eritin ve karıştırarak ılındırın. Yumurtalar, yumurta sarıları ve şekeri bir kasede mikserle çırpın. Tereyağlı çikolata, un ve yarım çay bardağı sıcak suya eklenmiş espressoyu ilave edip karıştırın. Karışımı içleri yağlanmış sufle kaplarına üstten birer parmak boşluk kalacak şekilde doldurun. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10-12 dakika pişirin. Üzerine pudra şekeri serpip bekletmeden servis yapın.

