



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAHVELİ SUFLE

4 orba kaşığı tepeleme un  
4 adet yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
80 gram bitter çikolata  
80 gram sütlü çikolata  
150 gram tereyağı  
1 orba kaşığı kakao  
2 orba kaşığı granül kahve  
Yarım ay bardağı su

Tereyağı ve çikolataları içi su dolu bir kaptan benmari usulü ile eritin. Çikolata erirken içine şeker ekleyin ve karıştırarak şekerin tamamen erimesini bekleyin. şeker eridikten sonra çikolata karışımının biraz ılınmasını bekleyin. ılınan bu karışıma yumurta sarılarını koyun ve iyice karıştırın. Ayrı bir kaptan granül kahveyi yarım çay bardağı suda eritin. Eriyen kahveyi çikolata karışımının içine boşaltın. Kakao ve unu da ekledikten sonra çırpma teliyle iyice karıştırın. Diğer taraftan yumurta aklarını ayrı bir kaseye koyun, içine bir fiske tuz atın ve mikserin yüksek ayarında köpürene kadar çırpın. Elde ettiğiniz bu köpük karışımını da diğerine ilave edin ve tahta kaşık yardımıyla köpüğü pek söndürmeden karıştırın. Sufle kaplarını tereyağıyla yağlayın ve fırın tepsisine dizin. 15-20 dakika dinlenmeye bıraktığınız karışımı sufle kaselerine ağzına kadar doldurmadan paylaştırın. 180 derecelik fırında yaklaşık 15 dakika kadar pişirin. Dilerseniz zerine pudra şekeri dökerek servis edebilirsiniz.

