



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ SUFLE

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

250 gr. tereyağı
250 gr. bitter çikolata
125 gr. şeker
80 gr. un
5 adet yumurta
100 gr. kestane şekeri

Tereyağını eritin, ocağın altını kapatarak bitter çikolatayı tereyağına ilave edin. Toz şeker ve unu da ekleyerek karıştırın. Homojen bir karışım elde edin. Yumurtaları sarısını ve beyazını ayırarak her ikisini 10 dakika kadar iyice kabarana kadar ter çırpıcı ile çirpin. Çikolatalı karışıma yumurtaları ekleyin, son olarak küçük parçalar halindeki kestaneleri ilave edin. Karışımı sufle kaplarına dökerek 180 derece önceden ısıtılmış fırında 10- 15 dakika pişirin. Sıcak olarak servis edin.

