



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY ÇİKOLATALI SUFLE

- ½ su bardağı toz şeker
- ¾ kahve fincanı un
- 3 adet yumurta (sarı beyazından ayrılmış )
- 30 g margarin veya tereyağı
- 1 çay kaşığı vanilya
- 2 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
- 100 g bitter çikolata (rendelenmiş)
- 1 su bardağı süt (ılık)
- 1 çorba kaşığı pudra şeker
- 2 top vanilyalı dondurma

Fırınınızın ısısını ayarlayınız.

Kalibınızı veya sufle kalıplarınızı yağlayıp pudra şeker serpererek hazırlayınız.

Derin çelik bir tencerede un, vanilya ve limon kabuğu rendesine soğuk sütü yavaş yavaş karıştırarak ilave ediniz, 1-2 dakika kaynatınız.

Kalan yağı ilave ederek soğumaya bırakınız.

Karışımınız soğurken çikolata ve yumurtaları hazırlayınız.

Çikolatalı sufle karışım ılıyınca rende çikolatayı ve yumurta sarılarını karışıma yediriniz.

Bir tutam tuz ile kar gibi oluncaya kadar çırpıtığınız yumurta aklarını ekleyiniz.

Yağlanmış ve pudra şeker serpilmiş bir sufle kabına veya kalibınıza boşaltınız.

Önceden orta derecede ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişiriniz.

Üzerine pudra şeker serpştirerek 5 dakika daha fırında bekletiniz.

Sufle sönmeyen vanilyalı dondurma ile servis yapınız.



Fotoğraf "şans eseri" tarafından gönderildi. 19.02.2020