



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY SUFLE

- 3 adet yumurta sarısı
- 4 adet yumurta akı
- 1 ufak paket çiğ krema
- 2 çorba kaşığı pudra şekeri
- 2 paket bitter çikolata
- 1 tatlı kaşığı tereyağı

Bir kasede 4 yumurta akı ile 2 kaşık pudra şekerini yüksek hızda bir mikser yardımı ile 7-8 dakika kar haline gelene kadar çırpın.

Ayrı bir sos kabını ocağa koyun ve kremanın içinde 2 paket bitter çikolatayı kısık ateşte karıştırarak eritin. Dikkat edin çok çabuk dibi tutabilir. Hemen bu karışımı ateşten alın ve tek tek yumurta sarılarını karıştırarak ilave edin. Şimdi bu çikolatalı karışıma daha önce kar haline getirdiğiniz yumurta beyazı ve şeker karışımını ekleyin. Tahta kaşıkla tamamen karıştığına emin olunca tereyağı ile yağlanmış olan ufak toprak kaplara bu sufle karışımını eşit olarak bölün.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 2 dakika daha sonra 8 dakika 175 derecede pişirin.

