



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK SUFLE

2 yumurta
80 gram bitter çikolata
2 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı un
50 gram tereyaęı

Yumurta ve şekeri çırpıp bir kenara ayırın. Tereyağı ve bitter çikolatayı küçük bir sos tavasında erittikten sonra un ilave edin ve iyice çırpın. ikolatalı sosu kenara ayırdığınız şekerli karışımına ilave edin. Sufle karışımını yağlanmış ve unlanmış porselen sufle kaplarına paylaşırın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin. Suflelerinizi çekilmiş antep fıstığı, file badem, toz fındık gibi dilediğiniz malzemeyle süsleyebilirsiniz.

Not: Sufleyi 10 dakikadan fazla fırında tutarsanız içindeki akışkan kıvam kaybolacaktır.