



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI SUFLE

- 2 yumurta
- 3 orba kaşığı kakao
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 5 orba kaşığı çiğ krema
- 100 gram dođranmıř bitter çikolata
- 1,5- su bardađı un
- 1,5 çay bardađı řeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Yumurta ve şekeri çırpın. Kakao, iđ krema ve rendelenmiş bitter çikolatayı içine ekleyip karıştırın. Unu, kabartma tozunu ve vanilyayı da içine ilave ederek bu karışımı fincanlara ya da sufle kaplarına paylaştırın, tereyağını parçalayıp üzerine paylaştırın. Sonra da içi su dolu fırın tepsisine yerleştirip 190 derecedeki fırında 12 dakika pişirin. ıkartıp sıcak sıcak ikram edin.