



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOYA UNLU ÇİKOLATALI SUFLE

<https://cook.com.tr>

Beyaz Soya Unu 3 Yemek Kaşığı
Toz Şeker 3 Yemek Kaşığı
Kakao 3 Yemek Kaşığı
Pudra Şekeri 6 Tatlı Kaşığı
Bitter Çikolata 80 Gram
Koyun Sütü 500 Mililitre
Yumurta 3 Adet
Margarin 65 Gram
Krema 1 Fincan

Pişirme tencerenizde sırasıyla sütü, şekeri, unu ve kakaoyu orta ateşde yavaş yavaş ekleyip karıştırarak pişirin. Puding kıvamına gelince ateşten alın. Üzerine 65 gr. margarin (125 gr.lık paketin yarısı) ekleyin karıştırın. Sonra 80 gr.lık kare bitter çikolatayı elinizde küçük küçük kırarak karışıma ekleyin. Biraz karıştırıp soğumasını bekleyin. Diğer bir kapta, 3 yumurta akını bir tutam tuzla mikserde iyice köpürünceye kadar karıştırın. 3 yumurtanın sarısını teker teker, daha önce soğumuş olan çikolatalı karışımın içine ilave edip, her seferinde karıştırın. İyice köpüren yumurta aklarını da çikolatalı karışımın içine ekleyip, bu sefer tahta bir spatula ile hafifçe, ezmeden karıştırın. Servis yapacağınız fırın kaplarının içini bir fırça yardımı ile yağlayın ve karışımı fırın kaplarına bölüştürün. Önceden 200 dereceye ısıtmış fırında yaklaşık 35 - 40 dakika pişirin. Fırından aldıktan sonra, servis yaparken üzerine arzu ettiğiniz miktarda pudra şekeri ve krema ilave edin.

