



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUFLE

125 gram bitter çikolata
125 ml süt
3 adet yumurta (sarıları ve beyazları ayrılmış)
2 yemek kaşığı tereyağı
1,5 yemek kaşığı un
1/4 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı toz şeker
Pişirme kaplarını yağlamak için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı kakao
Servisi için:
1 yemek kaşığı pudra şekeri

Sütü ufak bir tencereye alın ve kaynayana kadar pişirin. İçine ikolata ilave edin. Çikolata eriyince ocaktan alın. Ayrı bir tencerede 2 yemek kaşığı tereyağını eritin. zerine 1,5 yemek kaşığı un ilave edin ve kokusu çıkana kadar kavurun. Un kavrulunca çikolatalı sütlü karışımı içine yavaş yavaş ilave edin. 2 yemek kaşığı toz şeker atarak sürekli karıştırm. Daha sonra 3 adet yumurta sarısını da ilave edin ve 2 dakika daha karıştırdıktan sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın. Derin bir kasede 3 adet yumurta beyazını bir cimcik tuz ile birlikte iyice köpürene kadar çırpın (kaseyi ters çevirdiğinizde akmaması lazım). Yağlanmış ve kakao kaplanmış sufle kaplarına bir parmak boşluk kalacak şeklide harcı blştrn ve inceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin. Fırından çıkar çıkmaz üzerine pudra şekeri serpiştirip servis edin.

