



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUFLE

<https://www.aksam.com.tr>

3 tane yumurta
80 gram bitter ikolata
Yarım su bardağı un
50 gram tereyağı
Yarım su bardağı şeker
1 tutam tuz

ikolatalı sufle yapmaya başlamadan önce İlk olarak fırını 220 derecede çalıştırın.
Tereyağını teflon tavada kısık ateşte erittikten sonra çikolatayı ekleyin ve karıştırarak eritin.
Eridikten sonra ocağı kapatarak unu ilave edin ve iyice karıştırın.
Ayrı bir kaptay yumurta ve şekerini karışım beyazlayana kadar çırpın.
Şeker tadının ön plana çıkması için tuzu ekleyip çırpın.
ikolatalı harcı ilave ederek mikserle tekrar çırpın.
Hamurumuz hazır.
Sufle kaplarınızı ya da ısıya dayanıklı küçük kaplarınız varsa içlerini yağlayarak hamurdan eşit şekilde hepsine paylaşın.
Daha önceden fonsuz çalıştırdığınız ve ısıttığınız fırında 7-8 dakikada sufleiniz hazır.

