



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUFLE

150 gram sade acı çikolata
100 gram tereyağı (ayrıca 20 gr. kalıp için)
100 gram un
100 gram pudra şekeri
4 yumurta
Yarım litre süt

Çikolataları küçük parçalar halinde kırıp üzerine süt dökerek hepsini bir tencereye yerleştirin. Kısık ateşte, karıştırarak çikolatanın erimesini sağlayın.

Bu arada, başka bir kaptaki iyice erittiğiniz tereyağının içerisine unu ekleyin ve tahta kaşıkla hızlıca karıştırın.

Sonra üzerine soğulmuş çikolatalı sütü katın. Karışım koyulaşmaya

kadar kısık ateşte pişirmeyi sürdürün.

Fırını 180 derecede ısıtın. Sufle kalıbını ayırdığınız yağla yağlayın. Yumurta sarılarını karışım beyazlaşm-caya kadar şekerle çırpın. Daha sonra çikolatalı sosu ilave edin. Yumurta aklarını da köpürene dek çırpıktan sonra yavaş yavaş bir önceki karışıma ekleyin. Bunu sufle kalıbına aktarın 30-35 dakika boyunca fırında pişirin



Fotoğraf "nurdane" tarafından gönderildi. 17.09.2020