



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TENCEREDE SUFLE

2 adet yumurta  
1 ay bardađı Őeker  
1 ay bardağı sıvı yağ  
1 ay bardađı süt  
1 su bardađı un  
2 yemek kaŐığı kakao  
1 paket kabartma tozu  
İçine bir parça okolata

Öncelikle yumurta ve Őekeri beyaz bir kıvam alana kadar çırpın.  
Sıvı yağı ve sütü ekleyip karıŐtırmaya devam edin.  
Un, kakao ve kabartma tozunu elekten geçirerek karıŐıma ekleyin.  
YaklaŐık 2-3 dakika durmadan ırpımaya devam edin.  
Isıya dayanıklı kaplara karıŐımı bln ve son olarak dilediğiniz kadar içine okolata parçaları yerleŐtirin.  
Kaplari tencereye yerleŐtirin ve kabin yarısına gelecek kadar sıcak su ekleyin.  
nce yüksek ateŐte üzeri açık Őekilde 3 dakika piŐirin.  
Su kaynamaya baŐlayınca kapağını kapatıp orta ateŐe alın ve 10 dakika kadar piŐmesini bekleyin.  
Bu sürede hamur kabarmaya baŐlayacaktır ve tencerenin kapağına değecektir.  
KaŐık yardımıyla iini kontrol edin, eğer çok sulu geliyorsa 2-3 dakika daha piŐirebilirsiniz.  
Pudra Őekeriyle sıcak olacak Őekilde servis edin.

