



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TENCEREDE SUFLE

8 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
2 yemek kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
80 gram bitter çikolata

Geniş tabanlı bir tencereye 3 parmak yüksekliğinde su koyun ve kaymaya bırakın. Şeker ve yumurtayı bir kaseye alın ve güzelce köpürene kadar çırpın. Daha sonra süt, yağ, kakao, un, vanilya ve kabartma tozunu ilave edin. Harcınız hazır olunca kahve fincanlarının yarısından biraz fazla olarak şekilde paylaşın. Çikolatayı da kırıp fincanlara ekleyin. Kaynayan suya fincanları yerleştirin. Tencerenin kapağını kapatıp 10 dakika kadar pişirin. Sufleleriniz kabarıp piştikten sonra tencereden alıp servis edebilirsiniz. Dilerseniz üzerini pudra şekeri ile de süsleyebilirsiniz.

