



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRAVYER SUFLESİ

- 1 çorba kaşığı tereyağ
- 3 çorba kaşığı ufalanmış bayat ekmek içi
- 300 gr (1+1/2 su bardağı) ılık beşamel sos
- kahve kaşığının ucuyla tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 kahve kaşığı hindistancevizi rendesi
- 3 yumurtanın sarısı
- 4 yumurtanın akı
- 2 tatlı kaşığı toz jelatin (3 çorba kaşığı sıcak suda eritilmiş)
- 125 gr (1 su bardağı) gravyer peyniri
- 2 çorba kaşığı taze soğan (ince kıyılmış)

Birer kişilik 6 sufle kabını 1 çorba kaşığı tereyağıyla yağlayıp ekmek içini serperek dibine ve kenarlarına parmaklarınızla bastırınız. Kapları bir kenara bırakınız.

Büyük bir kasede beşamel sos, tuz, biber ve hindistancevizi rendesini karıştırıp, yumurta sarılarını birer birer ekleyerek her defasında iyice karıştırınız. Sonra eritilmiş jelatin ve peyniri yediriniz.

Kaseyi buzdolabına koyup 30 dakika sonra, karışım iyice kalınlaşıp tam tutmadan çıkarınız.

Orta boy bir kasede yumurta aklarını bir yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla kalın kar haline getiriniz. Madeni bir kaşıkla yumurta aklarını yavaşça peynir karışımına katınız.

Malzemeyi kaşıkla ayrı ayrı sufle kaplarına boşaltıp, buzdolabında 1,5-2 saat, tamamen tutana kadar bekletiniz. Sufle kaplarını buzdolabından çıkarıp her birinin üstünü ince kıyılmış taze soğanla süsleyerek servis ediniz.

Not: Bu soğuk gravyer suflesi çok lezzetli bir baş yemektir. Domates salatası ve taze ekmekle servis edilir.