



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ VE PATATES SUFLE

3 havuç
2 patates
2 yumurta
yarım su bardağı rende kaşar
2 çay bardağı muskat
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 kahve fincanı un
1 su bardağı süt
1 tutam tuz
karabiber

Havuç ve patatesleri yıkayıp tuzlu kaynar suda yumuşayınca kadar haşladıktan sonra kabuklarını soyun ve püre haline getirin. 1 tutam tuz, karabiber, muskat ve peynir ekleyip soğumaya bırakın. Başamel sos yapmak için; 2 kaşık sıvıyağ ile unu tavada pembeleşene kadar kavurun. Sütü topaklanmamasına dikkat ederek, yani sürekli karıştırarak azar azar ekleyip karışım koyulaşana kadar kısık ateşte pişirin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp ocaktan alın, ılıyınca püreye ekleyip, iyice karıştırın. Yumurtaların aklarını sarılarından ayırın. Yumurta sarılarını patatesli karışıma ekleyin. Akları ise ayrı bir kaptan 1 tutam tuzla kar kar halinde çırpıp karışıma ekleyin. Sufle kalıplarını hafifçe yağlayıp hazırladığınız karışımı paylaştırın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30 dakika pişirin.