KABAK SUFLE (İTALYA)

5 uzun kabak
5 g (1 tatlı kaşığı) margarin
15 g (2 çorba kaşığı) un
60 ml (4 çorba kaşığı) yağsız süt
1 yumurtanın sarısı
30 g rendelenmiş Çedar peyniri
bir tutam Dijon hardalı
bir tutam tuz
bir tutam taze çekilmiş karabiber
2 yumurtanın akı

Bir kanallı bıçakla kabakların kabuğunu uzunlamasına ince, aralıklı şeritler halinde soyup, her kabağı yaklaşık 2 cm kalınlığında yuvarlak dilimleyin (20 dilim). Küçük bir kaşıkla her dilimin ortasını kabağı delmeden boşaltın. Önce fırınınızı 220°C'a ısıtın. Kabak dilimlerini kaynar suda, yumuşayıp açık yeşil bir renk alana kadar (yaklaşık 1 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, dilimlerin suyunu bir süzgeçte iyice süzdükten sonra, yağlı kâğıt döşenmiş bir fırın tepsisine dizerek bir kenara bırakın.
Sufle harcını hazırlamak için margarini, unu ve sütü küçük bir tencereye koyup, malzemeler iyice karışana kadar çırpın. Tencereyi orta ateşe oturtup, sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi hafifçe kısıp, sürekli karıştırarak 5 dakika daha pişirin. Tencereyi ateşten alıp, yumurta sarısını, peyniri, hardalı, tuzu ve karabiberi ekleyerek, pürüzsüz bir karışım elde edinceye kadar çırptıktan sonra bir kenara bırakın.
Bir kâsede yumurta akını köpük köpük oluncaya kadar çırpıp, üçte birini tenceredeki peynirli karışıma katın. Elinizle karıştırarak yumurta akını peynirli harca yedirin. Kalan akı da iki defada aynı yöntemle peynirli harca katıp yedirin. Sufle harcını bir tatlı kaşığıyla tepsideki kabak dilimlerinin ortasındaki boşluğa tepeleme doldurun. Tepsiyi fırına sürüp, fırını en yüksek derecesine getirerek, sufleleri iyice kabarana ve altın sarısı bir renk alana kadar (7 - 8 dakika) pişirin. Tepsiyi fırından alıp, sufleleri geniş tabaklara yerleştirerek sıcak sıcak servis yapın.

Not: Bu tarifi, kabak dilimleri yerine enginar göbekleri, iri mantarlar ya da yarım domateslerle değişik biçimlerde hazırlayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:28015 • adı:Kabak Sufle (İtalya) • gönderen:Sefer Tası • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:54