



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRLİ SOSLU İSPANAKLI SUFFLE

250 gr İspanak, ince kıyılmış
1 yumurta
½ su bardağı krema (100 ml)
Tereyağı
2 gr Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
Tuz, karabiber
Peynir sosu için:
30 gr yumuşak keçi peyniri (büş)
3 çorba kaşığı krema (30 ml)
2 çorba kaşığı süt (20 ml)

Bir çorba kaşığı (25 gr) tereyağını bir tavada eritip İspanakları ekleyin ve çevirerek birkaç dakika pişirin. Suyunu iyice süzüp blendere alın. Yumurtayı ekleyip püre haline gelene kadar karıştırın. Kremayı ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nun da ilave edip blenderi duraksamalı olarak birkaç kez daha karıştırın. Suffle kaplarınızı tereyağıyla iyice yağlayıp karışımı kaplara pay edin. Kapları bir fırın kabına yerleştirip yarılarna gelecek kadar su ekleyin. 170 C fırında kontrollü olarak 40 dakika pişirin. Krema, süt ve peyniri ufak bir sos kabında peynir eriyene kadar karıştırarak pişirin. İspanak suflenizi peynir sosu eşliğinde servis edin.

