KIRMIZI BİBERLİ SUFLE

https://www.kotanyi.com

3 yumurta
150 g kırmızı biber ince küp toplanmış
2 yemek kaşığı un
250 g 20% lor peyniri
100 ml süt
2 Yemek kaşığı galeta unu
1 çay kaşığı Kotányi kurutulmuş kekik
1 çay kaşığı Kotányi kurutulmuş fesleğen
1/4 çay kaşığı Kotányi öğütülmüz karabiber
1/2 çay kaşığı Kotányi toz sarımsak
Tuz

Fırını 180°C'ye kadar ısıtın ve sıcak su dolu bir kabı fırına koyun. Yumurtaları ayırın, yumurta sarısını un, 1 tutam tuz, karabiber, sarımsak, kekik ve fesleğen ile tatlandırın. Ve kırmızı biber, lor, süt ve galeta unu ile homojen olarak karıştırın. Yumurta akını 1 tutam tuz ile çırpın, karışıma İlave edin. Daha sonra karışımı yağlanmış ve galeta unu serpilmiş Muffin kalıplarına doldurun. Fırına koyup, sıcaklığı hemen 220°C yükseltin. Sufleleri 18 dakika kadar pişirin.

Not: Sufle hem sıcak he soğuk çok lezzetlidir! Değişiklik isteyenler kırmızı biber yerine, pırasa, mantar, kapari, ıspanak, mısır veya soğan da kullanabilir. Veya Pastırma, somon, salam veya kurutulmuş et ile kendini şımartabilir.

© lezzetler.com tarif no:51429 • adı:Kırmızı Biberli Sufle • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 16:21