PATATES SUFLE

https://www.elele.com.tr

500 gr patates
1 kahve fincanı süt
3 yumurta
Yarım demet taze nane
200 gr rendelenmiş taze kaşar peyniri
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
1 küçük kase labne peyniri
1 yemek kaşığı krema
1 dal dereotu
1 tatlı kaşığı kıyılmış kırmızıbiber

Patateslerin kabuğunu soyup irice doğrayın ve tencereye aktarın. Üzerini iki parmak geçecek kadar su ilave edip haşlayın. Patatesler iyice haşlanınca ocaktan alın. Tereyağını, kıyılmış taze naneyi, tuzu ve karabiberi ekleyip tatlandırın. Tekrar karıştırın. Ayrı bir kapta yumurtalarla sütü iyice çırpın. Ilınan patatesli karışıma yedirin. Karışımı küçük fırın kaplarına paylaştırın. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. Fırından alın, isteğe göre labneli karışım, dereotu ve ince kıyılmış kırmızıbiberle süsleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:129833 • adı:Patates Sufle • gönderen:konuralp • indirme tarihi:19.03.2024 - 12:27