PIRASA SUFLESİ

Michael Montignac

1 KG PIRASANIN BEYAZ KISMI
500 GR LABNE PEYNİRİ
100 GR TAZE KAŞAR RENDESİ
3/4 SU BARDAĞI KREMA
6 YUMURTA SARISI
6 YUMURTA AKI
MUSKAT
ZEYTİNYAĞI
TUZ
BEYAZ BİBER

Pırasaların beyazlarını temizleyin ve halka halka kesin. Kaynar tuzlu suda 1 dakika beklettikten sonra iyice süzün. Labne peynirini, kremayı, yumurta sarılarını ve peynir rendesinin yarısını birbiri ile iyice karıştırın. Tuzunu biberini ayarlayın. Bir tutam muskat serpin. Sonra kar köpüğü halinde çırpılmış yumurta aklarını bir kaşıkla dikkatlice harcınıza yedirin.
Bir sufle kabını (kenarları yüksek yuvarlak bir kalıp) yağlayın ve içine harcınızın yarısını dökün. Üzerine pırasaları koyun. Tekrar harcın kalan kısmını dökün ve en üste kalan peynir rendesini serpiştirin.
Sufle kalıbının ağzını aliminyum folyo ile örtün ve 200 derece ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Pişirme işleminin 15. dakikasında aliminyumu kaldırın ve 5 dakika üstü açık pişsin. Hemen servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:72558 • adı:PIRASA SUFLESİ • gönderen:huri cihan • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:40