



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE BAKLA SUFLESİ (FRANSA)

MALZEMELER

250 gr Taze Bakla
1 Adet Soğan
1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
1 Adet Kesme Şeker
2 Çorba Kaşığı Kaşar Peyniri Rendesi
2 Su Bardağı Un
1 Kahve Fincanı Yoğurt
125 gr Margarin
Tuz
Sos İçin
1 Çay Bardağı Süt
1 Adet Yumurta
1 Çorba Kaşığı Un

YAPILIŞ TARİFİ

Baklayı küçük doğrayın. Soğanı yemeklik doğrayın. Zeytinyağı, tuz ve şekerle birlikte tencereye alın. Üzerini 1 parmak geçecek kadar su ilave edin. Suyunu çekinceye kadar pişirin. Baklayı soğutun. Rendelenmiş kaşar peyniri, kıyılmış dereotu ve unu derin bir kapta karıştırın. Yoğurt, tuz ve oda sıcaklığındaki margarini ekleyin. Yoğurarak hamur yapın. Ufak bir fırın tepsisine yayın. Üzerine baklaları koyun. Sos için süt, yumurta ve unu çırpın. Suflenin üzerinde gezdirin. 2 saat dinlendirin. Önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya dek pişirin.