



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE BAKLA SUFLESİ

4-6 kişilik

250 gram 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 gram margarin

Tuz

Sos için:

1 çay bardağı süt

1 adet yumurta

1 çorba kaşığı, un

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 kaptaki karıştırın. Yoğurt, tuz ve oda sıcaklığında margarini ekleyin. Yoğurarak hamur yapın. Ufak bir fırın tepsisine yayın. Üzerine baklaları koyun. Sos için süt, yumurta ve unu çırpın. Suflelerin üzerinde gezdirin. 2 saat dinlendirin. Önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya dek pişirin.