



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BALIK SUFLE

Fevziye Sürmeli

3 adet orta boy püre patates
250 gr. lüfer balık filetosu, (Somon, levrek)
1 adet minik küp doğranmış dolmalık biber
1 küçük ince doğranmış soğan
2 diş sarımsak
1 tutam karabiber
1 çay kaşığı tuz
Bir tutam hindistancevizi
Çiçek yağı
3 adet gravyer peynir
4 yumurta
Galete unu

Bir tencerede yağı kızdırın. Soğanı ve biberleri 1-2 dakika çevirin. Balıkları karabiberi, sarımsağı ve tuzu ilave edin. 7-8 dakika pişirin. Bir kepçe ile balıkları başka bir tabağa alın. Tenceredeki suyu çok az bir miktar kalıncaya dek kaynatarak çekirin. Ateşten alın. Patates püresini önce gravyer ile karıştırın. Çektirdiğiniz balık suyunu da ekleyin. Yumurta sarıları ve hindistancevizini iyice karıştırıp balıklara ekleyin. Yumurta beyazlarını, köpük gibi iyice kabartın. Patates püresine ekleyin. İki karışımı da birbirine yedin. 4-5 adet toprak sufle güvecinin içlerini yağlayın. Galete unu ile kaplayın. Sufle harcını ağız hizalarına kadar doldurun. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında iyice kabarıp üstleri kızarana dek 15-20 dakika pişirerek servise sunun.

