



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI SUFLE

1 kg Balkabağı
2 çorba kaşığı un
2 su bardağı süt
2 adet doğranmış Sosis
1 su bardağı rendelenmiş Kaşar Peyniri
3 yumurta sarısı
2 dilim bayat Ekmek İçi
Biraz tuz ve sıvıyağ

Balkabağı dilimlerini ayıklayıp, yıkayın. Tencereye dizin. Hiç su koymadan kendi suyuyla pişirip, ezin. Başka bir tencereye biraz yağ alın. Unu kavurun. Yavaş yavaş sütü ilave edin. Boza kıvamı alana dek karıştırarak pişirin. Ateşten alıp içine küp doğranmış sosisleri koyun. Karıştırarak kabaklara ilave edin. Çırpılmış yumurta sarılarını, rendelenmiş kaşar peyniri, tuz ve ekmek içini koyup, karıştırın. Kalıbı yağlayın. Galeta unu serpin. Hazırlanan harcı kalıba dökün. Bir tepsiye su koyup, kalıbı içine yerleştirin. Orta ısıda fırında 40 dakika pişirin. Servis tabağına ters çevirerek servis yapın.

