



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAKLI SUFLE

- 2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Tutam Muskat
- 1 Su Bardağı Rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 Su Bardağı süt
- 2 Dilim Bayat Ekmek İçi
- 3 Adet yumurta sarısı
- 2 Adet doğranmış sosis
- 2 Çorba Kaşığı un
- 1 Kg. balkabağı

Balkabağı dilimlerini ayıklayıp yıkayın.tencereye dizin.hiç su koymadan kendi suyuyla pişirip ezin.başka bir tencereye Sana'yı alın unu kavurun.yavaş yavaş sütü ve muskatı ilave edin. Boza kıvamı alana dek karıştırarak pişirin. Ateşten alıp içine küp doğranmış sosisleri koyun karıştırarak kabaklara ilave edin.çirpılmış yumurta sarılarını rendelenmiş kaşar peynirini tuz ve ekmek içini koyup karıştırın.kalıbı yağlayın.galeta unu serpin, hazırlanan harcı kalıba dökün, bir tepsiye su koyup kalıbı içine yerleştirin. Orta ısıllı fırında 40 dakika pişirin. Servis tabağına ters çevirerek çıkarın.dilimleyerek servis yapın.
