



BEZELYELİ FESLEĞENLİ SUFLE

Eyüp Sevinç

150 gr bezelye
2 adet patates
4 dal taze fesleğen
2 adet yumurta
100 gr kaşar peyniri rendesi
2 yemek kaşığı sıvıyağı
80 gr un
200 ml süt
Muskat
Tuz
Karabiber

Patatesler yıkandıktan sonra küçük küpler şeklinde doğrayın ve haşlayın, bezelye ile birlikte püre haline getirin. Yumurta sarılarını, bezelye ve patates karışımı ılıdıktan sonra ilave edin. Ayrı bir tencerede sıvıyağını kızdırdıktan sonra unu kavurun. Unun çiğ kokusu gittikten sonra süt, tuz ve muskat rendesi ilave edin. Ayrı bir kaptaki yumurta beyazları ve tuzu kar haline gelene kadar çırpın ve elde edilen 3 karışımı birbirine ekleyerek önceden yağlanıp, unlanan sufle kalıplarına koyun. 200 derece fırında 8-10 dakika pişirin.

