



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİLİ SUFLE

- 1 kg brokoli
- 4 adet yumurta
- 3 su bardağı yoğurt
- 2 orba kaşığı tereyağı
- 1 ay kaşığı tuz
- 1-2 tutam muskat
- 2 orba kaşığı limon suyu
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 5-6 dilim eddar peyniri

Tereyağını eritip ılıtın.

Cam bir kaptta yumurtaları ve yoğurdu iyice çırpın. Ilınmış tereyağını, tuzu, muskatı, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ve limon suyunu ekleyin. Boza kıvamına gelene dek karıştırın.

Brokolileri yıkayıp süzdükten sonra yarım mandalina büyüklüğünde parçalar halinde kesip cam bir kaba aktarın. Brokolilerin üzerine hazırladığınız sosu dökün.

Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında üzeri katılaşana kadar pişirin. Fırından almadan 10 dakika önce gelişigüzel parçalanmış peynirleri yerleştirin. Peynirler eriyince fırından alın.

Brokolili sufleyi sıcak sıcak servis yapın.

