



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNAR GÖBEĞİ SUFLESİ

60 gr (4 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağ
1+1/4 su bardağı süt
1 kahve kaşığı tuz
5 tane - karabiber
1 kahve kaşığı hindistancevizi rendesi
2 çorba kaşığı krema
60 gr (1/2 su bardağı) gravyer peyniri (rendelenmiş)
6 enginar göbeği (ayıklanıp haşlanmış yada konserve)
4 yumurtanın sarısı
5 yumurtanın akı

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (200 °C) getirip ısıtınız. 6 su bardaklık bir sufle kabını 1 tatlı kaşığı tereyağı ile yağlayınız. Sufle kabardığında kaptan taşmasını önlemek için bir yağlı kağıdı, kabın üstünden 5 cm yukarda duracak biçimde kabın kenarına dıştan çepeçevre bağlayınız. Artan 4 çorba kaşığı tereyağı büyük bir tencerede hafif ateşte eritiniz. Tencereyi ateşten indirip unu tahta bir kaşıkla karıştırarak katınız. Tencereyi yeniden ateşe oturtup sürekli karıştırarak, 2 dakika pişiriniz. Tuzu, biberi ve hindistancevizini ekleyiniz. İyice karıştırınız. Sütü azar azar sürekli karıştırarak katıp kaynatınız. Karıştırmaya ara vermeden 2 dakika sos, koyulaşana kadar kaynatınız. Enginar göbeklerini büyük bir kaseye koyup bir çatalla iyice eziniz. Hazırladığınız peynirli-kremalı karışımı ve yumurta sarılarını katıp iyice karıştırınız. Yumurta aklarını orta boy bir kasede kar haline gelene kadar çırpınız. Çırpılmış yumurta akından bir çorba kaşığı alarak büyük kasedeki enginarlı karışıma karıştırınız. Kalan yumurta akını üstüne döküp bir spatula ile hafifçe karıştırınız. Kasedeki karışımı sufle kabına boşaltınız (Karışım kabın 2/3'ünü kaplamalıdır.) Sufle kabını fırının orta katına sürüp sıcaklığı biraz (190 °C) azaltarak 35 dakika pişiriniz. (Sufle piştiğinde üstü kahverengi olmalı ve kaptan 5-6 cm taşmalıdır. Pişip pişmediğini anlamak için ortasına ince bir bıçak batırılır; pişmişse bıçak temiz çıkar.) Enginar göbeği suflenizi fırından alıp hemen servis ediniz.

Not: Yanında cips yada yeşil salata ile servis edebilirsiniz.