HAVUÇ VE KABAK SUFLESİ (FRANSA)

1 kg havuç (kazınıp, 5 mm kalınlığında dilimlenmiş)
2 orta boy soğan (iri doğranmış)
1 küçük soğan (ince doğranmış)
75 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
750 g kabak (kazınıp, rendelenmiş)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
12,5 cl. (1/2 su bardağı) yarım yağlı süt
125 g (yaklaşık 2 su bardağı) Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 yumurtanın sarısı
5 yumurtanın akı

2 litrelik (8 su bardağı) bir sufle kabını, biraz tereyağıyla yağlayıp, içine ve çeperlerine hafifçe un serperek, buzdolabına kaldırın.
Bir tencereye 2,5 cm yükseklikte su koyup, içine delikli buğulama kabı yerleştirin. Havuç dilimlerini buğulama kabına koyup, üstlerine iri doğranmış soğan parçalarını serpiştirerek, tencereyi harlı ateşe oturtun ve suyu bir taşım kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra, sebze karışımını havuçlar yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 20 dakika) buharda pişirin.
Bu arada, tereyağını bir tencereye koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince ince doğranmış soğanları ve kabak rendesini koyup, karabiberin yarısını serpin ve karışımı sık sık karıştırarak, bütün suyunu çekinceye kadar (5 - 7 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, kabaklı karışımı bir salata kâsesine aktararak, sütün yarısını ve Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesinin 1/3'ünü (yaklaşık 45 g) ekleyerek, iyice karıştırın.
Pişirme süresinin bitiminde, havuçlu karışımın bulunduğu tencereyi ateşten alıp, buğulama kabını çıkararak, havuçları ve soğanları blendır kabına aktarın ve 15 saniye karıştırın. Çeperlere yapışan karışımı bir kaşıkla kabın içine sıyırıp, 15 saniye daha karıştırdıktan sonra, kalan sütü ve tozşekeri ekleyip, 1 dakika daha karıştırın. Karışımı bir salata kâsesine aktarıp, yumurta sarısını ve kalan peynir rendesinin 3/4'ünü (yaklaşık 60 g) ekleyerek, kalan karabiberi serpin ve iyice karıştırın.
Fırınınızı 230 °C'a ısıtın. Yumurta aklarını bir kâseye koyup, kar haline (çok katı olmamalıdır; katı noktacıklar oluşmaya başlayınca çırpmaya son verin) gelinceye kadar çırpın. Çırptığınız yumurta akının 1/4'ünü havuçlu karışımın bulunduğu salata kâsesine ekleyerek, iyice karıştırın. Kalan çırpılmış yumurta akının 1/3'ünü öbür kâsedeki kabaklı karışıma ekleyip, iyice karıştırın. Kalan yumurta akının yarısını havuçlu karışıma ekleyip, hafifçe karıştırın. Kalan yumurta akını da kabaklı karışıma ekleyip, hafifçe karıştırın.
Buzdolabındaki sufle kabını alıp, salata kâselerindeki karışımları aynı anda boşaltarak, yan yana kalıba doldurun (kalıbın yarısında havuçlu karışım, yarısında kabaklı karışım olmalıdır). Bir çorba kaşığıyla kabaklı karışımın üstünü düzeltin. Kalan Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesini karışımların üstüne serpip, kabı fırına vererek, sufleyi üstü kabarıncaya ve altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 45 dakika) pişirin. Kabı fırından alıp, sufleyi kabında servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:32500 • adı:Havuç ve Kabak Suflesi (Fransa) • gönderen:gurme • indirme tarihi:21.05.2024 - 08:50