



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU SUFLE

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 3 Tane havuç
- 1 Kahve Fincanı un
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 0,5 Su Bardağı Rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 Çay Kaşığı muskat
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 2 Tane patates

Tuzlu kaynar suda havuç ve patatesleri yumuşayıncaya kadar haşlayıp püre halinde getirin. Karabiber, tuz, muskat ve rendelenmiş kaşar peynirini de ekleyip karıştırın, soğuması için bırakın. Beşamel sosu hazırlamak için, erimiş sana yağın tavadaki kızdırıp onu pembeleşinceye kadar kavurun. Yavaş yavaş sütü ekleyerek koyulaşana kadar sürekli karıştırarak kısık ateşte pişirin. Tuz ve karabiberi ekleyip ocaktan alıp ılımaya bırakın. Yumurta sarılarını aklarından ayırın. Beşamel sos, püre ve yumurta sarılarını iyice karıştırın. Ayrı bir kapta yumurta aklarını ve tuzu iyice çırpıttıktan sonra karışıma ilave edin. Sufle kalıplarını yağlayın ve karışımı kalıplara dökün.

