



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU SUFLE

3 havuç
2 patates
2 yumurta
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşarpeyniri
2 çay kaşığı muskat
2 çorba kaşığı sıvıyağı
1 kahve fincanı un
1 su bardağı süt
Tuz
Karabiber

Havuç ve patatesleri soyup küçük küçük doğrayın. Tuzlu kaynar suda yumuşayınca kadar haşlayıp püre halinde ezin. 1 tutam tuz, karabiber, muskat ve peyniri ilave edip karıştırın ve soğumaya bırakın. Beşamel sos için; 2 kaşık sıvıyağı tavada kızdırıp unu pembeleştirin. Sütü azar azar ekleyip hafifçe koyulaşana kadar kısık ateşte karıştırarak pişirin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp ocaktan alın. İlininca püreye ekleyip iyice karıştırın.

Yumurtaların aklarını sarılarından ayırın. Yumurta sarılarını patatesli karışıma ekleyip karıştırın. Akları ayrı bir kaptaki 1 tutam tuzla kar haline çırpıp karışıma ilave edin.

Altı küçük sufle kalıbını hafifçe yağlayıp hazırladığınız karışımı paylaşın. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Fırından alıp hemen servis yapın.

