



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAK SUFLE

1 kilo ıspanak
200 gram kadar kaşar rendesi
1 kaşık tereyağı
3 yumurta

En az 4-5 kez yıkanan ıspanaklar kaynayan suda haşlanır. Suyu süzöldükten sonra hafifçe sıkılarak ince ince kıyılır. 3 yumurtanın sarısı ve beyazı ayrılır. Hafifçe çırpılmış 3 yumurta sarısına rendelenmiş kaşar, yağ ve az tuz ilave edilip karıştırılır. Altı yağlanmış payreксе konulur. Yumurta beyazları koyu bir kar haline gelene kadar çırpılıp ıspanağın üzerine dökölür. Üzerine kaşar rendesi serpilerek 170 derecede yarım saat kadar pişirilir.

Not: Kaşar peyniri taze ya da eski kaşar peyniri olarak kullanılabilir. Eski kaşar kullanılırsa tuz ilave edilmeyebilir. Taze kaşar tavsiye olunur.



Fotoğraf "memiş" tarafından gönderildi. 24.07.2015