ISPANAK SUFLESİ

200 gram makineden çekilmiş (veya ince kıyılmış) ıspanak
1 çorba kaşığı tereyağı
100 gram peynir
120 gram tereyağı
1,5 su bardağı un
2,5 su bardağı süt
8 yumurta sarısı
biraz kırmızı biber
Biraz hindistancevizi
8 yumurta beyazı

1) Ispanak yaprağını haşlayıp makineden çekiniz veya çok ince kıyarak püre yapınız.
2) Sonra bir bezin içine koyarak içinde bir damla su bırakmadan sıkıp sonra tartınız, 200 gram gelmelidir. Eğer içinde su kalırsa sufle kabarmaz.
3) Sonra küçük bir tencere yağı koyup kızartınız, ıspanağı ilâve ederek ve devamlı, karıştırarak 3 dakika sote yapıp ateşten alınız.
4) Peyniri küçük zar biçimi doğrayınız.
5) Bir tencereye yağı unu koyup çırpma teliyle karıştırarak3-4 dakika harlı ateşte yakmadan kavurup sütü kaynar olarak ilave edip iyice karıştırarak 1 dakika sonra ateşten alınız.
6) İlk sıcağı geçince önce ıspanak püresini sonra sırasıyla, yumurta sarısını, sonra peyniri, kırmızı biberi ve hindistan cevizini katınız.
7) Başka bir kapta yumurta beyazlarını kar gibi olana kadar çırpınız ve kaba ilave ediniz.
8) Orta ateşli fırında güvecin üzerini3 santim kabartıp kızarıncaya kadar 8-10 dakika pişiriniz.

© lezzetler.com tarif no:84275 • adı:ISPANAK SUFLESİ • gönderen:im • indirme tarihi:28.04.2024 - 09:40