



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI YUMURTA SUFLESİ

Malzemesi:

4 katı pişmiş ve dilimlenmiş yumurta

500 gr. ince kıyılmış ıspanak

500 gr. haşlanıp ezilmiş patates

10 gr. süt

90 gr. tereyağı

Tuz

Biber

200 gr. küçük doğranmış peynir

Ekmek içi

Yumurta Sosu için:

50 gr. tereyağı

30 gr. un

30 gr. su

2 yumurta sarısı

Hazırlanışı:

Sos için tereyağını eritin, içine unu koyduktan sonra sürekli karıştırarak yavaş yavaş suyu ekleyip sosun koyulaşmasını bekleyin. Ocaktan alarak içine yumurta sarısını katın. Ezilmiş patatesleri süt, 60 gr. tereyağı, tuz ve biber ile karıştırarak yumuşak bir bulamaç hazırlayın. Bu karışımı tereyağı ile yağlanmış sufle kalıbına doldurarak üzerine peynirleri koyun. Sonra ıspanakları, yumurta dilimlerini ve sosu koyun. Ekmek içini serpin ve tereyağı parçacıklarını yerleştirin. Fırında yarım saat kadar pişirin. Üst kısmı kızarıncaya fırından alın.