KABAK SUFLESİ

8 orta boy kabak (kabukları kazınıp dilimlenmiş)
50 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 diş sarımsak (dövülmüş)
60 gr (2/3 su bardağı) bayat ekmek içi (ufalanmış)
4 yumurtanın sarısı
6 yumurtanın akı (kar halinde çırpılmış)
100 gr (3/4 su bardağı) kaşar peyniri rendesi
1 çorba kaşığı hardal
2 çorba kaşığı un
125 gr (1/2 su bardağı) krema
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Bir çorba kaşığı tereyağıyla 1,5 kg'lık bir sufle kabını yağlayıp bir kenara bırakınız.
Büyük bir tavada zeytinyağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca kabakları atıp, arasıra karıştırarak 10 dakika kızartınız. Ateşin altını biraz daha açıp tuzu, biberin yarısını, sarımsak ve ekmek içini ekleyerek tavayı ateşten indirdikten sonra, kabakları yavaşça karıştırınız. Kabakları orta boy bir kasenin üstüne oturtulmuş ince süzgece aktarıp, bir tahta kaşığın tersiyle karışımı ezerek süzünüz. Süzgeçte kalan posayı atınız. (Ya da kabak karışımını elektrikli harman makinasında püre yapınız.)
Püreyi buzdolabında 1 saat soğutunuz.
Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (230°C) getirip ısıtınız.
Bu arada orta boy bir kasede yumurta sarılarını, 100 gr (3/4 su bardağı) peynirden 1 çorba kaşığı ayırıp peynirin kalanını, kalan 1/2 çay kaşığı biberi ve hardalı tahta kaşıkla iyice karışana kadar çırparak bir kenara bırakınız.
Kalan 2 çorba kaşığı tereyağı bir tencerede orta ateşte kızdırınız. Tencereyi ateşten alıp bir tahta kaşıkla unu karıştırarak bulamaç yapınız. Kremayı yavaş yavaş ve top top olmasını önlemek için bir tahta kaşıkla sürekli karıştırarak, ekleyiniz. Tencereyi tekrar ateşe koyup, karıştırmaya devam ederek 2-3 dakika, sos koyulaşana kadar, pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp bir kenarda ılınmaya bırakınız.
Karışım ılınınca, hazırladığınız yumurta sarılı karışımı tencereye ekleyiniz. Kabak püresini buzdolabından çıkarıp 1 su bardağı püreyi tencereye katınız. (Kalan püreyi başka bir yemekte kullanabilirsiniz.) Çırpılmış yumurta aklarını madeni bir kaşıkla yavaşça tencereye ekleyip, karışımı yağladığınız sufle kabına boşaltarak, üstüne bir kenara ayırdığınız 1 çorba kaşığı rendelenmiş peyniri serpiniz. Sufle kabını fırının orta katına sürüp 10 dakika pişiriniz.
Fırının sıcaklığını azaltıp (200°C), 20 dakika daha, sufle kabarıp üstü nar gibi kızarana kadar, pişiriniz.
Sufleyi fırından çıkarıp, üstüne maydanoz serperek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:61293 • adı:Kabak Suflesi • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.04.2024 - 01:57