MANTARLI SUFLE (FRANSA)

1 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
1 küçük soğan (ince doğranmış)
2 tatlı kaşığı maydanoz (kıyılmış)
250 g mantar (ince doğranmış)
1 yumurtanın sarısı
2 yumurtanın akı
1 çorba kaşığı koyu krema
bir tutam tuz
bir tutam taze çekilmiş karabiber
maydanoz dalları (süsleme için)

önce fırınınızı 180 °C'a ısıtın. Kalın dipli bir tavaya ayçiçek yağını koyup, tavayı orta ateşe oturtarak yağı ısıtın. Soğanları ekleyip, yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 3 dakika) pişirin. Kıyılmış maydanozları ekleyip, karıştırdıktan sonra, uzun saplı bir kaşıkla karışımı birtencereye aktararak, bir kenara bırakın.
Tavaya mantarları koyup, ateşi kısın ve mantarları 2 dakika kadar karıştırarak pişirin. Tavayı ateşten alıp, mantarların yaklaşık 2/3'ünü uzun saplı bir kaşıkla tenceredeki maydanoz - soğan karışımına katın. Karıştırıp, karışımı 12,5 cl'lik (1/2 su bardağı hacminde) 4 sufle kabına bölüştürün.
Tavada kalan mantarları büyük bir kâse üstüne yerleştirilmiş süzgeçte süzüp (kâseye akan mantar suyunu bir başka yemekte kullanmak için saklayın), bir tencereye koyun. Yumurta sarısı ve kremayı ekleyip, tahta bir kaşıkla iyice karıştırın.
Bir kâsede yumurta aklarını koyulaşana kadar çırpıp, tenceredeki yumurta sarısı - mantar karışımına ekleyerek, karıştırın. Tuz ve karabiberi ekledikten sonra, bir kaşıkla sufle kaplarındaki karışımların üstüne dökün.
Kapları bir fırın tepsisine yerleştirip, tepsiyi fırına vererek, kapların içindeki harçlar iyice kabarıncaya ve parmakla dokunulduğunda sert gelen bir kıvam alıncaya kadar (yaklaşık 15 dakika) pişirin. Tepsiyi fırından alıp, sufleleri maydanoz dallarıyla süsleyerek hemen servis yapın.

Not: Çok ince dilimlenip üçgen biçiminde kesilmiş ve fırında iyice kızartılmış tost ekmeğiyle servis yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:28902 • adı:Mantarlı Sufle (Fransa) • gönderen:bücür • indirme tarihi:16.05.2024 - 08:43