



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES SÜFLESİ HAZIRLAMADA DİKKAT EDİLECEKLER

Yumurta aklarıyla sarıları dikkatle ayrılmalı, aklara hiç sarı bulaşmamalıdır.

Patatesin kıvamı çok kuru ise süt ilavesi yapılabilir.

Çırpılmış yumurta aklarının patates karışımının içinde iyice dağılmasına dikkat edilmelidir. Ancak çırpılarak karıştırılırsa pek çok hava kabarcığından oluşan çırpılmış yumurta akları söner. Kabarma işlemini yumurta akları sağlayacaktır. Aksi takdirde sufle kabarmaz.

Sufle kalıplarına doldururken kenarlarına bulaşmamasına dikkat edilmelidir.

Fırının önceden 180-200 0C de ısıtılmış olması gerekir.

Fırından çıkar çıkmaz servise alınmalıdır, sufle fırından çıkınca beklerse söneceği için yemeğin (suflenin) veriliş zamanı çok iyi ayarlanmalıdır.