



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES SUFLE

Sufle karışımı için:

3 adet büyük boy haşlanmış patates

3 adet yumurta

2 tatlı kaşığı un

2 tatlı kaşığı tereyağı

1/4 su bardağı süt

100 gram beyaz peynir

1/4 çay kaşığı tuz

1/4 çay kaşığı karabiber

İsteğe bağlı dereotu

Sufle kaplarını yağlamak için:

1/2 tatlı kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı un

Üzeri için:

1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Yumurtaların sarı ve beyaz kısımlarını ayrı kaplara dikkatlice ayırın. Sıcağı sıcağına püre haline getirdiğiniz haşlanmış patatesleri oda sıcaklığında beklettiğiniz tereyağı ve sütle karıştırın. Yumurta sarısı, un, rendelenmiş beyaz peynir, tuz ve karabiber ilavesiyle karıştırma işlemini sürdürün. Ayrı bir kasede bekleyen yumurta beyazlarını mikser yardımıyla köpük köpük olup katı bir kıvam alana kadar karıştırın. Yumurta beyazını, yumurta sarılı karışıma katıp sönmemesi için bir spatula yardımıyla alttan üste doğru yavaş hareketlerle karıştırın. Sufle kaplarını oda sıcaklığında beklettiğiniz tereyağıyla yağlayın. Hafifçe unlayıp fazla unu silkerek dökün. Hazırladığınız sufle karışımını bir parça kabarma payını hesaba katıp eşit olarak paylaşın. Rendelenmiş kaşar peyniri ilavesiyle önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10-12 dakika kadar pişirin. Fırından çıktıktan sonra sıcağı sıcağına bekletmeden sevdiklerinizle paylaşın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 16.03.2023