



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES SUFLE

- 4 adet orta boy patates
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1/2 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- Tuz ve karabiber (isteğe bağlı)
- 1/2 çay kaşığı muskat rendesi (isteğe bağlı)
- 1/4 çay kaşığı kırmızı biber (isteğe bağlı)

Patateslerin kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayın.
Büyük bir tencereye su ekleyin, patatesleri ekleyin ve tuz ekleyin.
Patatesler yumuşayana kadar yaklaşık 15-20 dakika haşlayın.
Haşlanmış patatesleri süzün ve bir kaba alın.
Haşlanmış patatesleri sıcak iken bir patates ezici veya bir çatalla ezin.
Pürenin içine 2 yemek kaşığı tereyağını ekleyin ve karıştırarak eritin.
Üzerine 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peynirini ve 1/2 su bardağı sütü ekleyin.
Karışımı homojen bir kıvam alana kadar karıştırın.
3 adet yumurtayı bir kaba kırın ve iyice çirpin.
Çırpılmış yumurtaları patates püresine ekleyin ve karıştırın.
Karışımın içine tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak muskat rendesi veya kırmızı biber ekleyin.
Fırını 180°C'ye (350°F) önceden ısıtın.
Fırın kabınızı yağlayın veya yağlı kağıt serin.
Patates püresi karışımını hazırladığınız fırın kabına dökün.
Üzerine isteğe bağlı olarak ekstra rendelenmiş kaşar peyniri serpin.
Fırın kabını önceden ısıtılmış fırına yerleştirin ve 25-30 dakika pişirin.
Suflelerin üzeri altın rengini alana kadar ve içi kabarıp sertleşene kadar pişirmeye devam edin.
Fırından çıkan patates sufleyi biraz soğutun ve ardından sıcak olarak servis yapın.

