



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES SUFLE

10 adet orta boy patates
3 çorba kaşığı margarin
2 adet yumurta
1 çay fincanı kaşarpeyniri rendesi
1,5 litre çiğ krema
Tuz
Karabiber

Patatesleri bir tencereye, üzerini örtecek kadar suyla birlikte koyup tuz atarak haşlayın; sonra kabuklarını soyarak püre yapın. Püreyi yayvan, hafifçe yağlanmış geniş ağızlı bir kaba koyun ve üzerine margarin ekleyin. Tuz ve karabiber serptikten sonra tahta bir kaşıkla iyice karıştırın, ılıncaya kadar karıştırmaya devam ederken yumurta sarılarını tek tek yedirerek ekleyin. Yine karıştırarak çırpılmış kremayı azar azar yedin. Üzerine kaşarpeyniri rendesi serpip iyice karıştırın. Öte yandan bir fiske tuzla yumurta aklarını çırpıp kar haline getirin. Bunu da kaşık kaşık püreye ekleyin ve karıştırın. Karışımı yağlanmış yüksek kenarlı bir kalıp içine boşaltıp üzerine kalan peynir rendesini serpin. Kalıbı orta ısıdaki fırına koyarak sufletin üstü iyice kızarınca ateşten alın ve çok sıcak servis yapın.

[ML® Patates Kayganası için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 16.03.2023