



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES SUFLESİ

2 adet patates
3 çorba kaşığı tereyağı
3 adet yumurta
4 çorba kaşığı krema
1 çay bardağı beyaz peynir
Tuz
Karabiber

Patatesleri haşlayıp ezin. Sufle kaplarını yağlayıp unlayın. Yumurtaların sarısı ve aklarını ayırın. Akını bir tutam tuzla kar gibi bir kıvama gelene kadar çırpın. Patateslere krema, tereyağı, yumurta sarısı, ezilmiş peynir, tuz ve karabiber ekleyin ve karıştırın. Yumurta aklarını da ekleyip çok karıştırmadan kalıplara boşaltın. 200 derecelik fırında 15-20 dakika kadar pişirin.



Fotoğraf "gülenay çakır" tarafından gönderildi. 08.09.2015