



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
Az un

Patatesleri haşlayıp ezin. Sufle kaplarını yağlayıp unlayın. Yumurtaların sarılarını ve aklarını ayırın. Yumurta aklarını bir tutam tuzla kar gibi olana kadar çırpın. Patateslere krema, tereyağı, yumurta sarısı, ezilmiş peynir, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Çırpıtığınız yumurta aklarını da ekleyip çok karıştırmadan sufle kaplarına boşaltın. 200 derece fırında 15-20 dakika pişirin.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 06.07.2014