



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ SUFLE

4 adet orta boy patates

3 adet yumurta

1 yemek kaşığı tereyağı

1,5 yemek kaşığı un

1 çay bardağı süt

Beyaz peynir

Kaşar peyniri

Patatesleri kaynatın. Kabuklarını soyup bir kapta ezin.

Püre haline gelen patateslerin içine sütü, unu, tereyağı, beyaz ve kaşar peynirleri koyun.

Yoğurduktan sonra içine yumurtanın sarı kısımlarını ekleyin.

Yumurtanın kokusunun gelmemesi için beyaz kısmını farklı bir kasede blenderı yarımıyla çırpın.

Sonra patates karışımın içine koyun yeniden karıştırın.

Sufle kaplarını yağlayıp patates karışımlarını içine koyun.

170 derecelik fırına koyun.

20 dakika sonra çıkartın.

