PATATESLİ ISPANAK SUFLE

2 adet patates (haşlanmış)
1 adet kuru soğan (yemeklik doğranacak)
2 sap taze soğan (sadece yeşil sapları)
300 gram ıspanak
1 diş sarımsak (dövülecek)
1 çay bardağı krema
100 gram mozerella peynir (rendelenecek)
100 gram permesan peynir (rendelenecek
3 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
100 gram tereyağı
3 yemek kaşığı galeta unu
Tuz
Karabiber
Pul biber

Ispanakları yıkayıp kıyalım ve suyunu sıkarak bir tavada 10 dakika suyunu çektirip sote edelim. Ayrı bir tavada, tereyağın üçte biri ile soğanları karamalize olana dek kavuralım. Sarımsağı ekleyip çevirelim. Patates ve ıspanakları ilave edip 10 dakika daha kavuralım. Bu arada yumurta sarıları ve aklarını, ayrı, ayrı bir tutam tuz katarak çırpalım. 1 çay bardağı krema ile yumurtaları birlikte karıştırıp tekrar çırpalım. Teflon bir tencerede kalan tereyağından bir parça ayırıp unu kavuralım. Sütü ilave ederek beşamel kıvamında pürüzsüz olacak şekilde (gerekirse blenderla çırpabilirsiniz) pişirelim ve ılımaya bırakalım. Mozerella ve çırpılmış yumurtaları yavaş, yavaş ilave ederek yedirelim. Tüm malzemeyi derin bir kapta birleştirip harmanlayalım. Sufle kaplarını ayırdığımız tereyağı ile yağlayalım ve galeta unu serpelim. Ters çevirip fazlasını boşaltalım ve yarısına kadar sufle karışımından doldurup, üzerine permesan serpiştirelim ve çatal ile hafifçe karıştırıp, 180 derece ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirelim ve sıcak olarak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:134352 • adı:Patatesli Ispanak Sufle • gönderen:jülide bakan • indirme tarihi:19.04.2024 - 23:12