



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI VE PATATESLİ SUFLE

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı krema
- 1 diş sarımsak
- 2 demet ıspanak
- 1 patates
- 2 su bardağı lor peyniri
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı rendelenmiş muskat

Yumurtaları geniş bir kasede çırpın.

Krema, ezdiğiniz sarımsak, ince kıydığınız ıspanak, rendelediğiniz patates ve lor peynirini ilave edin.

Tuz ve rendelenmiş muskat ile tatlandırıp karıştırın.

Karışımı hafif yağladığınız yuvarlak bir fırın kabına alın ya da tek tek kalıplara bölüştürün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35 dakika pişirip sıcak servis yapın.

