



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ SUFLE

3 adet yumurta
3 adet haşlanmış patates
1 su bardağı süt
1 çay bardağı erimiş tereyağı
1 su bardağı un
1 çay bardağı mısır unu
1 paket kabartma tozu
50 gram rendelenmiş taze kaşar peyniri
Tuz

Öncelikle haşlanmış patatesi ezin. Üzerine erimiş tereyağını, sütü ve rendelenmiş peyniri ekleyip karıştırın. Yumurtaları çırpın ve içine ekleyin. En son unu, kabartma tozunu, tuzu ve mısır ununu ilave ederek karıştırın. Sufle kaplarını yağlayıp bu karışımı içine paylaşın ve 190 derecede önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirip sıcak ikram edin.

