



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATATESLİ SUFLE

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

Orta irilikte 12 patates,  
75 gram margarin yağı,  
2 yumurta,  
1/5 litre çiğ krema,  
75 gram rendelenmiş kaşar peyniri,  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Patatesleri iyice yıkadıktan sonra bir tencereye koymalı. Bunların üzerine bir kaşık kadar tuz serptikten sonra üzerlerini örtecek kadar da soğuk su dökmeli ve kabı ateşe koyup patatesleri haşlamalı. Sonra tencereden çıkarıp kabuklarını soymalı ve pompresten geçirerek bunları püre durumuna getirmeli. Sıcak olan patates püresini yayvan bir porselen kâseye boşaltmalı. Tuzunu ve biberini serpip margarin yağının 50 gramını katmalı. Tahta bir kaşıkla karıştırarak yağı püreye yedirmeli. Karışım soğuyunca tahta kaşıkla karıştırmaya devam ederken yumurta sarılarını teker teker katıp buna yedirmeli. Yumurtaların yedirilmesi sona erince tahtp kaşıkla yavaş yavaş karıştırırken çırpılmış kremayı azar azar katmalı. Kremadan sonra da serpiştirilecek rendelenmiş 50 gram kaşer peynirini yedirmeli. Beri yanda yumurtaların aklarını bir tutam tuzla çırparak kar köpüğü durumuna getirmeli. Sonra bundan kaşık kaşık alarak yavaş yavaş karıştırılmakta olan pürelî karışıma katarak yedirmeli. Bu işler bitince yüksek kenarlı ve düz bir kalıbı yağa buladıktan sonra bunun içine karışımı boşaltmalı. Kalan rendelenmiş kaşer peynirini de karışımın üstüne serpiştirdikten sonra kalıbı sıcak bir fırına koymalı. Suflenin üstü iyice kızarınca kalıbı fırından çıkarmalı ve hemen sofraya götürüp servis yapmalı.