



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ SUFLE

- 50 Gr Sana Klasik
- 1 Su Bardağı parmesan peyniri
- 2 Yemek Kaşığı kıyılmış taze soğan
- 4 Adet yumurta
- 1,3 Su Bardağı süt
- 3 Adet patates
- 1 Su Bardağı krema

Fırını 200 derecede ayarlayın.patateslerin kabuğunu soyup haşlayın.patatesleri çatalla ezip püre haline getirin. Krema, süt, sana klasik, tuz ve karabiberleri ilave edip karıştırın. Püre haline getirip parmesan peyniri, inca doğradığınız taze soğan ve yumurta sarısını ilave edip karıştırın. Yumurta akını mikserle köpük haline gelinceye kadar çırpın. Patatesli karışıma ilave edip yağladığınız sufle kaplarına paylaşırın. Üzeri kızarıncaya kadar 20 dakika fırında pişirin sıcak servis yapın.