



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATLICANLI SUFLE

4 yemek kaşığı margarin

1 adet patlıcan

1 adet kabak

200 gr labne peyniri

3 adet yumurta

1 çorba kaşığı mısır unu

1 tutam Karabiber

1 tutam tuz

Garnitür için:

Yarım çay bardağı sirke

5 çorba kaşığı kaşığı şeker

1 adet yeşil elma

1 adet dolmalık biber

1 tatlı kaşığı hardal

Mikser ile labne peyniri ve sana kase iyice çırpalım. Küp kesilmiş kabak ve patlıcanları ekleyip karıştıralım. Mısır unu ve yumurta ekleyip biraz daha çırpalım. Tuz, karabiber ekleyip sufle kaplarına sanaile yağlayıp pay edelim. Bir tepsiye su doldurup sufle kapları bu suyun içine yerleştirelim. Su sufle kaplarının yarısını geçmesin. Kapların ağzını alüminyum folyo ile kaplayıp 180° fırında 30 dakika pişirelim.

Garnitür için bir tencerede sirke, şeker ve hardalı karıştırarak pişirelim. Rendelenmiş yeşil elma ve uzun doğranmış dolmalık biberi ekleyip 15 dakika pişirelim. Sufle ile birlikte servis yapalım.

