PATLICANLI SUFLE

4 yemek kasığı 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 bardağ sirke
5 çorba kasığı kaşığı şeker
1 adet yesil elma
1adet dolmalık biber
1 tatlı kasığı 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.

© lezzetler.com tarif no:105466 • adı:Patlıcanlı Sufle • gönderen:paşazade • indirme tarihi:09.05.2024 - 15:23