



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SUFLE

MALZEMELER

1 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı un
1/2 kilo süt
2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
3 yumurta
10 közlenmiş, ayıklanmış patlıcan
tuz
karabiber
150 gr. beyaz peynir

HAZIRLANIŞI

Unu yağ ile kavurun. Sütü yedirerek ekleyin, koyulaşsın. Sufle kaplarına fırçayla yağ sürün ve rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Yumurtaların sarılarını ayırın. Közlenmiş patlıcanları blendırdan geçirin, 2 çay kaşığı karabiber, 1,5 çay kaşığı tuz, yumurta sarısı ve beyaz peyniri sütlü karışıma yedirin. Yumurta beyazlarını 1 tutam tuzla iyice çırparak kar haline getirin. Çok fazla karıştırmadan patlıcanlı harca katın. Hazırladığınız sufle kaplarına bölüştürün. Üzerine yumurta sarısı sürün. 220 derecede 15 dakika pişirin.

Not: İstedığınız sebzeyle olabilir. Yumurta beyazının yeterince karlaştığını elde ettiğinizi yumurta karının bıçakla kesilecek kıvama gelmesinden anlayabilirsiniz. 1 damla limon daha çabuk olmasını sağlar.