PATLICAN SUFLE

6 adet patlıcan
1 kahve fincanı kaşar peyniri rendesi
3 çorba kaşığı tereyağı
4 yumurta
Tuz
1 kahve fincanı un
1 bardak su

Patlıcanları bütün olarak ateşte siyahlaşıncaya kadar yakmadan pişiriniz.
Kabuklarını temizleyiniz, limonlu su içinde bırakınız.
Patlıcanların suyunu süzünüz, kurulayınız, tuz ile tahta havanda dövünüz.
Sonra çıkarıp tabağa alınız, tekrar elinizle veya çatalla iyice yoğurunuz.
Böylece patlıcanları beyaz ve yumuşak püre haline getiriniz.
Diğer tarafta tencere içinde yağ ile unu pembe bir renk alıncaya kadar kavurunuz.
Buna bir bardak ılık süt ilâve "ediniz; karıştıra karıştıra koyu bir kıvama getiriniz. Bu karışıma püre haline getirdiğiniz patlıcanları ilâve ediniz.
Bir iki dakika karıştırınız soğumak üzere bir kenara çekiniz. Soğuyunca rendelenmiş kaşar peyniri ve yumurta sarılarını ilâve ediniz.
Ayrıca yumurta aklarım katı kar haline gelinceye kadar bir kâsede telle çarpınız.
Patlıcanlara ilâve ediniz karıştırınız, beraberce hal olmasını temin ediniz.
Sonra içi yağlanmış ve üzerine bir miktar rendelenmiş kaşar peyniri dökülmüş bir kaba boşaltınız.
Kızgın fırında yarım saat pişiriniz kabı ile sofraya getiriniz, sıcak olarak servis ediniz.

Not: Sufle için birer kişilik özel kaplarda pişirerek servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:38020 • adı:PATLICAN SUFLE • gönderen:yedek • indirme tarihi:08.05.2024 - 20:55