PATLICAN SUFLESİ

2 patlıcan
2+1/2 su bardağı kaynar su
1/2 çorba kaşığı sirke
45 gr (3/4 su bardağı) taze ekmek içi (ufalanmış)
2 yumurtanın sarısı (çırpılmış)
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
1/2 su bardağı kaşar peyniri rendesi
1 çay kaşığı tuz
bir fiske karabiber
1 çay kaşığı kuru fesleğen (istenirse)
2 yumurtanın akı
2 çorba kaşığı bayat ekmek içi
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı (küçük küçük kesilmiş)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (190 C) getirip, ısıtınız.
Patlıcanları keskin bir bıçakla uzunlamasına ikiye bölüp, 1 cm kalınlığında kalıncaya kadar içlerini oyarak bir kenara bırakınız. Oyduğunuz içleri orta büyüklükte bir tencereye koyup üstüne kaynar suyu boşaltınız. Sirkeyi ekleyip, tencereyi ağır ateşe oturtarak 15 dakika, patlıcan içleri yumuşayıncaya kadar kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, patlıcan içlerini süzerek, bir kasede çatalla püre haline getiriniz. Taze ekmek içi, yumurta sarısı, eritilmiş tereyağı, kaşar peyniri rendesi, tuz, biber ve fesleğeni (istenirse) ekleyip, iyice karıştırınız. (Karışım çok katı olursa, 1 çorba kaşığı daha kaynar su ekleyebilirsiniz.)
Yumurta aklarını küçük bir kasede kar haline gelinceye kadar çırpıp karıştırarak patlıcanlı karışıma katınız.
İçleri oyulmuş patlıcanları, hazırladığınız bu harçla doldurup bayat ekmek içini ve küçük kesilmiş yağı serpiştiriniz. Cam tabağı, içine biraz su konmuş fırın tepsisine yerleştirip, tepsiyi fırına sürünüz. 30 dakika pişiriniz. Cam tabağı fırından alıp, servis ediniz.

Not: Yumuşak ve çok lezzetli patlıcan suflesini tavuk yemeklerinin yanında servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:63440 • adı:PATLICAN SUFLESİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:09.05.2024 - 12:55