



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SUFLE

- 1 Bardak kaşar peyniri
- 5 Adet iri bostan patlıcanı
- Yeterince Tuz, karabiber
- 2 Bardak süt
- 1 Fiske hindistancevizi
- 2 Yemek Kaşığı un
- 4 Adet yumurta
- 2 Yemek Kaşığı sana yağ

Patlıcanlar harlı ateşte pişirilir, kabukları soyulup soğuk su içine bırakılır. Avuçla sıkılarak sudan çıkarılır. Bir bıçakla ince kıyılır. İki kaşık yağ ve un kızarmadan kavrulur, patlıcanlar eklenir ve çevrilerek karıştırılır. Süt katılır, hep birlikte on dakika pişirilip ateşten alınır. 4 yumurta sarısı, tuz, biber, hindistan cevizi rendesi konup karıştırılır. Rendelenmiş peynirin yarrısı da konup karıştırılır. Yemek zamanına yakın yumurta akları kar haline getirilip eklenir. Fırına dayanan derin bir kaba boşaltılır. Üzerine peynir serpilerek fırında 20 dakika pişirilir.