PATLICAN SUFLE

15 gr LUNA (1 çorba kaşığı) ayrıca kapları yağlamak için LUNA
15 gr un (2 silme çorba kaşığı)
125 ml ılık süt (1/2 su bardağı)
1 çorba kaşığı rendelenmiş kaşarpeyniri
2 adet yumurta
2 adet közlenmiş, ayıklanmış patlıcan
Tuz
Karabiber
50 gr beyazpeynir

Luna ile unu kavurun. Sütü yedirerek ekleyin, koyulaşınca ateşten alın. Sufle kaplarına fırça ile Luna sürün ve rendelenmiş peynir serpin. Yumurtaların sarılarını beyazlarından ayırın, yumurta sarılarının birazını üzerine sürmek için ayırın. Közlenmiş patlıcan, karabiber, tuz, yumurta sarısı ve beyazpeyniri sütlü karışıma yedirin. Yumurta beyazlarını bir tutam tuz ile iyice çırparak kar haline getirin. Çok fazla karıştırmadan patlıcanlı harca katın. Hazırladığınız sufle kaplarına bölüştürün. Üzerine yumurta sürerek önceden 220 derece ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. İstediğiniz bir et yemeği ile birlikte servis yapın.

Not: Suflenizin sönmemesi için ilk on dakika fırın kapağını açmayın. Çok sayıda kişi için patlıcan sufle hazırlamak istediğinizde. küçiik kapların el oyalamaması için büyük bir fmn.kabı kullanabilir ve kaşıkla tabaklara servis yapabilirsiniz. Yumurta beyazının yeterince katılaştığını elde ettiğiniz yumurta karının bıçakla kesilecek kıvama gelmesinden anlayabilirsiniz. Yumurta aklarına katacağınız bir damla limon sizi hedefe daha çabuk götürecektir. Közlenmiş patlıcan yerine haşlanıp ezilmiş kabak ve dereotu veya bezelye, brokoli gibi tercih edeceğiniz başka mevsim sebzeleri kullanarak değişik sufleler hazırlayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:90564 • adı:Patlıcan Sufle • gönderen:AYŞEGÜL ALSAN • indirme tarihi:18.05.2024 - 02:14