



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI SUFLE (FRANSA)

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

Orta irilikte 3 veya 4 bostan patlıcanı,

75 gram margarin yağı,

2 yumurta,

1 bardak süt,

75 gram rendelenmiş kaşer peyniri,

yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Patlıcanlar pişirilerek kabukları soyulmalı. Sonra sıcak süte yatırılmalı ve iyice ezerek macun hâline getirmeli. Buna 50 gram yumuşatılmış yağı katıp yedirmeli ve bir kenarda soğumaya bırakmalı.

Karışım soğuyunca tahta kaşıkla karıştırmaya devam ederken önce tuzuyla biberini serpiştirmeli arkasından yumurta sarılarını teker teker katıp yedirmeli.

Yumurta sarılarının yedirilmesi sona erince tahta kaşıkla karıştırmaya devam ederken önce 50 gram kaşer peynirini sonra bir başka kaptan kırılarak kar kopuğu durumuna getirilmiş yumurta aklarını azar azar katıp karışıma yedirmeli.

Bu işler bitince yüksek kenarlı ve düz bir kalıbı yağla buladıktan sonra bunun içine karışımı boşaltmalı. Kalan rendelenmiş kaşer peynirini de karışımın üstüne serpiştirdikten sonra kalıbı içinde su bulunan bir tepsiye oturtmalı ve olduğu gibi sıcak bir fırına koymalı.

Suflenin üstü iyice kızpınca kalıbı fırından çıkarmalı ve hemen sofraya götürüp servis yapmalı.

Bu sufleyi bilhassa rostoyla birlikte servis yapmalı.