



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI SUFLE

2 adet yumurta
1 su bardağı sıcak süt
1 adet Bizim Mutfak Kemik Suyu Bulyon
3-4 adet orta boy bostan patlıcanı
75 g tereyağı
75 g taze kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Patlıcanları közleyin ve kabuklarını soyup bir kaba alın. Sıcak sütün içinde Bizim Mutfak Kemik suyu bulyonu eritin ve patlıcanların üzerine dökün. İyice ezerek macun kıvamına gelene kadar ezin. İçine 50 g tereyağı ekleyip eritin ve soğumaya bırakın.

Patlıcan karışımı soğuyunca tuzunu ve karabiberini ekleyin. Yumurtaların beyazını bir kaba ayırın. Sarılarını ise teker teker patlıcan ezmesine yedirerek karıştırın. Rendelenmiş kaşar peynirini ilave edip karıştırın. Ayrı bir kapta yumurta aklarını kar haline gelene kadar çırpın ve patlıcan karışımına söndürmeden azar azar yedin.

Sufle kaplarını yağlayın ve hazırladığınız harcı içlerine paylaştırın. Üzerlerine kaşar peyniri rendesi serpin. İçinde su olan fırın tepsisine sufle kaplarını yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kabarıp üzerleri kızarana kadar pişirin.

