PATLICANLI VE KABAKLI SUFLE

MALZEMELER
1 adet iri patlıcan (1 cm'lik küpler halinde kesilmiş)
1 çorba kaşığı tuz
200 gram taze labne peyniri
1 1/4 su bardağı krema
3 adet yumurta
1 çorba kaşığı mısır unu
1 su bardağı rendelenmiş kabak
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Garnitür için:
3/4 su bardağı sirke
1/3 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı hardal
1 adet yeşil elma (küçük küçük dilimlenmiş)
1 adet armut (küçük küçük dilimlenmiş)
1 adet kırmızı tatlı biber (küçük küçük dilimlenmiş)

YAPILIŞ TARİFİ
Ön hazırlık olarak fırını 210 derecede ısıtın. 6 sufle kalıbını yağlayın.
Soyduğunuz patlıcanı 20 dakika tuzlu suda bekletin. Soğuk suda durulayıp, kurulayın.
Mikserle labne peyniri ve kremayı bir süre çırpın. Yumurta ve mısır ununu ekleyip çırpmaya devam edin. İçine patlıcan, karabiber ve kabağı ilave edip kaşıkla karıştırın.
Hazırladığınız karışımı sufle kaplarına yerleştirin. Sufle kaplarını üçte ikisi ılık suyla dolu bir fırın kabına yerleştirin. Alüminyum folyoyla üstlerini gevşekçe kapatın. 40 dakika veya içine batırdığınız bıçak temiz çıkana kadar fırında pişirin.
Garnitürün hazırlanması: Sirke, şeker ve hardalı orta boy bir tencerede yaklaşık 5 dakika, şeker eriyinceye ve karışım kaynayıncaya kadar pişirin. Diğer malzemeleri ekleyin ve kaynatın. Kaynadıktan sonra arasıra karıştırarak 30 dakika pişirin. Sufleyle birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:4811 • adı:Patlıcanlı ve Kabaklı Sufle • gönderen:-BMW- • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:14