



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POMMES SOUFFLÉ PARMENTIER AU FROMAGE

Patatesler soyularak, mire poix'den daha büyük parçalar halinde tuzlu kaynar suda haşlanır, süzülür, prestan veya süzgeçten geçirilerek iyice ezilir.
Nutmeg, beyaz biber, tuz ve krema ilave edilerek iyice karıştırılır.
Yumurta akları sarılarından ayrılarak, sarılar patateslere eklenir ve karıştırılır.
Çok kuru kıvamda olmamasına dikkat edilerek lezzet kontrolü yapılır.
Rendelenmiş 70-80 gr parmesan, gravyer yada kaşar peyniri ilave edilir.
Servise alınmadan yarım saat önce yumurta akları çok az tuz ilave edilerek mikserle ya da yumurta çırpma teliyle kar haline gelinceye kadar çırpılır.
Hazırlanmış olan patates karışımına eklenir.
Çırpmadan yavaşça karıştırarak her tarafına aynı şekilde dağılması sağlanır.
Yağlanarak hazırlanmış tek kişilik sufle kaplarına 2/3 ünü geçmeyecek şekilde doldurularak fazlaca oynamadan üzerleri düzeltilir.
Önceden ısıtılarak hazırlanmış 180-200 0C lik fırında 15-20 dakika fırının kapağı açılmadan, üzerleri kızarıncaya kadar pişirilir.

Not: Garnitür olarak kullanılabildiği gibi sıcak hors'doeuvre olarak da servis yapılabilir.