



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYELİ SUFLE

6 kişilik Gerekli malzeme:

300 gr taze fasulye

5 su bardağı süt

3 adet yumurta

4 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı kaşarpeyniri rendesi

1 adet soğan

2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

1 çay kaşığı kekik

3 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı galeta unu

Tuz

Fasulyeleri temizleyin. Yıkayıp süzün. Küçük küçük doğrayın. 10 dakika tuzlu suda haşlayıp süzün. 2 çorba kaşığı tereyağını bir tavada eritin. Fasulyeleri ilave edin ve kapağı kapalı olarak 10 dakika kısık ateşte pişirin. Ayrı bir tencerede un, süt ve 1 tutam tuzu karıştırın. Ateşe koyup koyulaşmaya kadar pişirin. Ateşten alıp sırayla yumurta sarısı, peynir, fasulye ve kekiği ilave edin. Önceden kar halinde çırpılmış yumurta akını ekleyip iyice karıştırın.

Kalan tereyağını eritip sufle kalıplarını yağlayın. Galeta unu serpip kalıpları hafifçe çalkalayarak fazlalıkları atın. Hazırladığınız karışımı kalıplara üstünden 1 parmak boşluk kalacak şekilde doldurun. Fırın ızgarasına dizerek önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında, kabarıp üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Kalıplardan çıkarıp üzerine maydanoz serpin, sıcak olarak servis yapın.