



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YERELMALI VE PATATESLİ SUFLE

2-3 adet patates
250 gram yerelması
1 yemek kaşığı dövülmüş ceviz
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
250 mililitre süt
3 adet yumurta
Yarım çay kaşığı kırmızı toz biber
1 su bardağı kaşar rendesi
Yarım çay kaşığı muskat rendesi
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber

Patatesleri ve yerelmalarını soyup haşlayın ve püre haline getirin.

Püreyi soğumaya bırakın.

Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıtmaya başlayın.

Diğer yanda cevizleri toz haline gelene kadar blender'dan geçirin.

Tereyağının yarısını eritip sufle kalıplarını yağlayın.

Kalıpların içini toz cevizle kaplayın.

Tereyağının diğer yarısını tavada eritin.

Unu içine ekleyip kavurun.

Sütü de ekleyip kıvamı koyulaşana kadar pişirin.

Soğuyan pürenin içine yumurta sarılarını ekleyip çırpın.

Ocaktaki beşamel sosun içine baharatları ve peyniri ekleyin.

Karıştırıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Yumurta beyazlarını da köpük gibi olana kadar çırpın.

Püreye önce beşamel sosu ardından da yumurta beyazlarını ekleyip söndürmeden karıştırın.

Malzemeyi yağlayıp cevizle kapladığınız kalıplara bölüştürün.

Sufleleri fırına verip 12-18 dakika kadar pişirin.

Sıcak servis edin.



