



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ SUFLE

1 kabak
1 patates
3 yumurta
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
4 sap taze soğan
3 çorba kaşığı galeta unu
2 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı çekirdeksiz siyah zeytin
150 gram kaşar peyniri

Patatesi ve kabağı rendeleyip suyunu iyice sıkın. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri, tereyağı, çırpılmış yumurtaları, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Maydanoz, dereotu ve taze soğanı da çok ince kıyıp ilave edin. Zeytinleri de kıyıp, üzerine zeytinyağı gezdirerek küçük fırın kalıplarına paylaşın. Fırına vermeden önce üzerine galeta unu serpin, önceden ısıtılmış fırında 25 dakika kadar pişirin. Fırından alıp soğumadan servis yapın.