

Pommes Souffle au Fromaje

Peynirli Patates Sufle



Patates sufle, Fransızların dünyaca meşhur yiyeceklerinden biridir. Patates sufle misafirlere hem garnitür hem de sıcak antre/meze olarak verilebilir. Patates sufle için farklı malzemeler/besinler koyarak da patates sufle çeşitleri hazırlanabilmektedir.

Malzemeler: (10 kişilik)

1. Patates (1 kg)
2. Krema (400 gr)
3. Yumurta (8 adet)
4. Kaşar peynir (150 gr)
5. Beyaz karabiber (1 çay kaşığı)
6. Tuz (1,5 tatlı kaşığı)
7. Nutmeg rendesi (1 çay kaşığı)

Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Patatesler yıkanır, kabuğu soyulur ve iri parçalar şeklinde gelişi güzel doğranır.
2. Patateslerin yüzeyini geçmeyecek miktarda su konur.
3. Su kaynayıncaya tuz ve patates ilave edilir.
4. Patatesler yumuşayıncaya kadar 20-30 dakika kadar haşlanır.
5. Suyu süzülür, haşlanmış patatesler presten veya blendırdan geçirilerek püre haline getirilir.
6. Nutmeg, beyaz biber, tuz ve krema ilave edilerek iyice karıştırılır.
7. Fırının sıcaklığını 180-200 dereceye ayarlayınız.
8. Yumurta akları ve sarılarını ayırarak ayrı kaplara koyunuz.
9. Yumurta sarıları, patateslere eklenir ve karıştırılır.
10. Çok kuru kıvamda olmamasına dikkat edilerek lezzet kontrolü yapılır.
11. Kaşar peynirini rendeleyip sufle karışımına ekleyip karıştırınız.
12. Yumurta aklarına çok az tuz ilave edilerek mikserle ya da yumurta çırpma teliyle **KAR** haline gelinceye kadar çırpılır.

13. Kar haline getirilmiş olan yumurta akları da hazırlanmış olan patates karışımına eklenir.
14. Hazırlanan yumurta aklarını çırpma teli veya mikserle **çırpmadan** bir servis kaşığıyla yavaşça **karıştırarak** her tarafına aynı şekilde dağılması sağlanır. **Bu aşamada çırpma işlemi uygularsanız kar yumurtanın hava kabarcıkları söner ve bunun sonucunda da suflenin kabarmaz.**
15. Yağlanarak hazırlanmış tek kişilik sufle kaplarına 2/3 ünü geçmeyecek şekilde doldurularak fazlaca oynamadan üzerleri düzeltilir.
16. Önceden ısıtılarak hazırlanmış 180-200 derecelik fırında 15-20 dakika fırının kapağı hiç açılmadan, üzerleri kızarıncaya kadar pişirilir.
17. Fırından çıkarıp sıcak olarak servis ediniz.
18. Afiyet olsun...

Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Olan Kritik Noktalar:

1. Yumurta aklarıyla sarıları dikkatle ayrılmalı ve aklara hiç sarı bulaşmamalıdır.
2. Patatesin kıvamı çok kuru ise süt ilavesi yapılabilir.
3. Çırpılmış yumurta aklarının patates karışımının içinde iyice dağılmasına dikkat edilmelidir. Bu işlem **çırpılarak** karıştırılırsa pek çok **hava kabarcığından** oluşan çırpılmış **yumurta akları söner**. Bu işlemde kabarma işlemini yumurta akları sağlayacaktır; aksi takdirde **sufle kabarmaz**.
4. Sufle kalıplarına doldururken kenarlarına bulaşmamasına dikkat edilmelidir.
5. Sufle kapları tamamen doldurulmamalı, kabarma payı bırakılmalı; aksi takdirde kabarma sonucunda sufle, kabın dışına sarkarak görüntü bozulur.
6. Fırının önceden 180-200 derecede ısıtılmış olması gerekir.
7. Fırının kapağı sık sık açılırsa suflenizin sönmesine neden olacaktır.
8. Fırından çıkar çıkmaz servise alınmalıdır, sufle fırından çıkınca beklerse hemen söneceği için yemeğin (suflenin) verilmiş zamanı çok iyi ayarlanmalıdır.



*Yumurta aklarının mikserle çırpılıp yumurta aklarından elde edilmiş olan **kar yumurta**.*