



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEDAR PEYNİRLİ PIRASALI SUFLE

2 çorba kaşığı zeytinyağı
3 adet ince halka şeklinde doğranmış pırasa
40 gr. eritilmiş tereyağı
3 çorba kaşığı un
1 su bardağından biraz fazla sıcak süt
3/4 su bardağı rendelenmiş çedar peyniri
3 yumurtanın sarısı
Taze çekilmiş karabiber
Tuz
4 yumurtanın akı
1.5 su bardağı krema
Sufle kaplarını yağlamak için sıvıyağ

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Teflon tavada zeytinyağını ısıtın. Pırasaları 5 dakika pişirin. Başka bir tencerede tereyağını eritin, unu ilave edin ve 1 dakika kavurun. Sıcak sütü ekleyip topak olmasını önlemek için telle hızlıca karıştırın. Beşamel sos kıvamına gelince sırasıyla çedar peynirini, pırasayı, yumurta sarısını, tuzu ve karabiberi ekleyin. Yumurtanın akını cam bir kasede mikserle çırparak köpürtün, peynirli karışıma ekleyin ve yağlanmış sufle kaplarına dökün. Fırında 20 dakika pişirin ve sufleyi fırından çıkar çıkmaz servis yapın.



Fotoğraf "mujo" tarafından gönderildi. 05.09.2017