



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRLİ SUFLE

Michael Montignac

200 GR LABNE PEYNİRİ
50 GR TAZE KEÇİ PEYNİRİ (İZMİR TULUMU)
4 YUMURTA SARISI+BEYAZI
ZEYTİNYAĞI
TUZ
KARABİBER

Labne peyniri ile keçi peynirini birlikte mikserden geçirin. Peynirlere tuz, karabiber ve yumurta sarılarını ekleyip biraz daha mikserde karıştırın.

4 yumurtanın beyazını sıkı bir köpük olana dek çırpın. Bu köpükleri yavaş yavaş önceki peynirli karışıma ekleyin ve karıştırın. 6 küçük payreks kâseyi zeytinyağı ile yağlayın. Büyük bir fırın tepsisine 2 cm yüksekliğe gelecek kadar kaynar su koyun. Bu tepsinin içine payreks kâseleri yerleştirin (Ben-Mari işlemi). Tepsiyi 200 derece ısıtılmış fırına sürün ve 15-20 dakika pişirin. Hemen servis yapın.