PEYNİR SUFLESİ

1,5 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
4 çorba kasığı un
300 gr. süt
4 yumurta
Tuz
Biber
8 çorba kaşığı rendelenmiş peynir

Tereyağı, un ve sütü beş dakika hafif ateşte karıştırarak pişirin. Biraz soğuması için bir kenara koyun. Dört yumurta sarısını birbiri ardı sıra içine koyun, hemen arkasından rendelenmiş peyniri karıştırın. Tuz ve biber ekin. En son olarak katılaşıncaya kadar çırptığınız yumurta aklarını içine koyun. Daha önceden yağlanmış, fazla düz olmayan bir kalıba dökerek fırında 40 ile 50 dakika arasında pişirin ve fırından çıkarttıktan hemen sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:42420 • adı:Peynir Suflesi • gönderen:performans • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:06