



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SICAK PEYNİR SUFLESİ

Malzemesi:

3 adet yumurta
25 gr. margarin
15 gr. un
1 ay bardağı süt
75 gr. beyaz peynir
Karabiber
Tuz

Hazırlanışı:

Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın. Tereyağını eritip, un ile karıştırın. Sütü de katıp kaynatın. Sonra tencereyi ateşten indirip soğumaya bırakın. Rendelenmiş peyniri, karabiberi, tuzu ve yumurta sarılarını tek tek kırın ve iyice karıştırın. Son olarak yumurta aklarını da katın. Çukur bir kaba malzemeyi döküp, sıcak fırında 20 dakika pişirin. Hemen servis yapın.