



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PEYNİRLİ SUFLE (FRANSA)

Malzemesi:

175 gr. kaşar peyniri

30 gr. tereyağı

3 çorba kaşığı un

175 gr. süt

1 diş karanfil

4 sap maydanoz

4 ince soğan dilimi

1 çay kaşığı dereotu

1 çay kaşığı domates püresi

Tuz

Biber

4 yumurta (akları sarılarından ayrılmış ve yumurta akları bir tutam tuz ile katılaşıncaya kadar çırpılmış)

Biraz hardal tozu

Hazırlanışı:

Tereyağını eriterek içine unu koyup, göz göz olana kadar karıştırıp pişirin. Ama un kahverengiye dönüşmemeli. Bu karışım kaynarken süt, karanfil, maydanoz, dereotu ve soğan dilimlerini içine atın. Daha sonra karıştırarak domates püresini ekleyin. En son olarak peynir, tuz ve biberi koyun. Ocağın üzerinden alın. Yumurta sarılarını çırpın, hardal tozunu içine katın. Yumurtalı karışımı bir çırpıcı ile sürekli çırparak peynirli karışıma yedirin. Sufle sıvısını önceden yağlanmış bir sufle kalıbına dökerek fırında 25 dakika kadar kabarıncaya ve üstü kızarıncaya dek pişirin.