



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK SUFLESİ

3 orba kaşığı tereyağı,
6 dilim tost ekmeđi,
250 gram rendelenmiř kařar peyniri,
150 gram rendelenmiř dil peyniri,
6 adet yumurta,
3 su bardađı süt,
tuz, karabiber, kırmızıbiber

Ekmeklerin zerine tereyağı sürün. Küçük kareler halinde kesin. Sufle kalıbına ekmekleri yayın. Bu malzemelerin üzerine rendelenmiş kaşar peynirinin tamamını ve dil peynirinin yarısını ilave edin. Yumurtaları, sütü, tuzu ve baharatları bir kapta iyice çırpın.

Malzemelerin zerine dökün. zerine kalan dilpeynirini serpin,. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 25-30 dakika pişirin. Fırından çıkarır çıkarmaz servis yapın.