



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ SUFLE

1 kaşık tereyağı
2 yumurta akı
2 kaşık un
1,5 su bardağı süt
300 gr. haşlanıp didiklenmiş et
yarım su bardağı galeta unu
1 kahve kaşığı karabiber
tuz

Tereyağını bir tencereye koyup unu kavurarak ardından kaynamış sütü azar azar katın, unu iyice yedirince et parçalarını ilave edin, 2 yumurtanın akını setleşinceye kadar çırpın, tuz ve bir kahve kaşığı karabiberle birlikte kaynamakta olan yemeğe katın. Hepsini birden uygun boydaki bir tepsiye boşaltıp üzerine galeta ununu yayın ve 20 dakika fırında pişirin.

Afiyet Olsun
