



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GOUDO PEYNİRLİ PATATES SUFLE

1/4 adet yufka
1/4 su bardağı süt
1 adet yumurta
120 gr tulum peyniri (rendelenmiş)
120 gr kaşar peyniri (rendelenmiş)
50 gr goudo peyniri (rendelenmiş)
1 adet haşlanmış patates
1 yemek kaşığı margarin

Derin bir kâsenin içinde süt, margarin ve yumurtayı iyice çirpın.

Isıya dayanıklı borcama ilave edin, ardından yufkayı parçalayıp üzerine paylaşırın. Rendelenmiş patatesi yayın.

Son olarak üzerine rendelenmiş goudo peyniri, kaşar peyniri, tulum peynirini yayın.

180 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.

Not :Goudo peyniri bulamazsanız eski kaşarla da deneyebilirsiniz.