



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEÇİ PEYNİRLİ SUFLE

4 adet yumurta beyazı
4 adet yumurta sarısı
Aldığı kadar zeytinyağı
Aldığı kadar karabiber
Aldığı kadar tuz
200 gr labne peyniri

Labne peyniri ile keçi peynirini birlikte mikserden geçirin. Peynirlere tuz, karabiber ve yumurta sarılarını ekleyip biraz daha mikserde karıştırın. 4 yumurtanın beyazını sıkı bir köpük olana dek çırpın. Bu köpükleri yavaş yavaş önceki peynirli karışıma ekleyin ve karıştırın. 6 küçük payreks kaseyi zeytinyağı ile yağlayın. Büyük bir fırın tepsinine 2 cm yüksekliğe gelecek kadar kaynar su koyun. Bu tepsinin içine payreks kaseleri yerleştirin (Ben-Mari işlemi). Tepsiyi 200 derece ısıtılmış fırına sürün ve 15-20 dakika pişirin. Hemen servis yapın.
