



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KAŞARLI SUFLE

30 gr margarin
yarım su bardağı ekmek kırıntısı
1.5 çorba kaşığı un
30 ml sıcak süt
4 adet yumurta
1 tutam toz hardal
150 gr rendelenmiş eski kaşar peyniri
1 adet yumurtanın akı
1 er çay kaşığı tuz kırmızı toz biber

Margarinin yarısını bir tavada eritip, sufle kaplarına sürerek ekmek kırıntılarını serpin. Kalan margarin bir tavada ısıtıp, unu ekledikten sonra sürekli karıştırarak kavurun. Sütü azar azar ilave ederek karıştırmaya devam edin. Karışım muhallebi kıvamına gelinceye kadar kısık ateşte pişirin. Karışımı ocaktan aldıktan sonra hardalı ilave edin. Peynirin yarısını ayırıp, kalan peynir ve yumurta sarılarını pişirdiğiniz karışıma ilave edin. Avayı tekrar ocağa alıp karışımın içindeki peynir eriyene kadar pişirin. Tuz ve kırmızı biberle tatlandırıp soğumaya bırakın. Yumurta aklarını iyice çırpıp, yumurta sarısı ile pişirdiğiniz karışıma ilave edin. Yavaş hareketler ile bir veya iki kere karıştırıp bu karışımın yarısını kalıba doldurun. Kalan yumurta akını, yumurta sarılı olan karışıma ilave edin fakat kesinlikle çırpmayın. Karışımı sufle kalıbına doldurup üzerine ekmek kırıntısı ve kalan peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 175 °C fırında kabarıp altın sarısı rengini alana kadar pişirip hemen servis yapın.

