



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNE VE KEÇİ PEYNİRLİ SUFFLE

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

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 tepsisine 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.