



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU SUFLE

2 orba kaşığı tereyağı,
3 orba kaşığı un,
1.5 su bardağı süt,
4 adet yumurta,
2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri,
2 orba kaşığı mısır unu,
tuz,
karabiber

Tereyağını eritin. Unu ekleyip, sararana dek kavurun. Sütü azar azar ve sürekli karıştırarak ilave edin. zerinde kabarcıklar oluştuğunda 3 dakika daha pişirip, tencereyi ateşten alıp, ılıtın.

Yumurtaların aklarını sarılarından ayırın. Yumurta sarılarını sürekli karıştırarak, ılıtılmış karışıma ilave edin.

Rendelenmiş kaşar peynirini, mısır ununu, tuz ve karabiberi ekleyip, karıştırın. Karışımı soğumaya bırakın.

Yumurta aklarını mikserle kar gibi olana dek çırpın. Yumurta aklarını fazla karıştırmadan peynirli karışıma ekleyin.

Sufle hamurunu yağlanmış sufle kaplarına blştrn. Sufle kaplarını içi su dl fırın tepsisinin'içine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkarır çıkarılmaz servis yapın.
