



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU VE PEYNİRLİ SUFLE

- 2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Tutam tuz,karabiber
- 4 Adet yumurta
- 3 Çorba Kaşığı un
- 1,5 Su Bardağı süt
- 2 Su Bardağı Rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 Çorba Kaşığı mısır unu

Margarini eritin, unu ekleyip sararana dek kavurun sütü azar azar ve sürekli karıştırarak ilave edin. üzerinde kabarcıklar oluştuğunda 3 dk daha pişirin tencereyi ateşten alın ve ılıtın yumurtaların aklarını sarılarından ayırın, sarılarını karıştırarak ılımış karışıma ekleyin rendelenmiş kaşar peyniri, mısır unu, tuz ve karabiberi ilave edin karışımı soğumaya bırakın yumurta aklarını mikserle kar gibi olana dek çırpın fazla karıştırmadan peynirli karışıma ekleyin sufle hamurunu yağlanmış sufle kalıplarına bölüştürün sufle kalıplarında içi su dolu su tepsisine yerleştirin önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dk pişirin
