



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR SUFLE (MİKRODALGA)

<https://cook.com.tr>

Taze Kaşar 250 Gram
Un 1 Çay Bardağı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Karabiber 1 Tutam
Tereyağ 2 Çorba Kaşığı
Yumurta 6 Adet
İnek Sütü 370 Mililitre

Mikrodalga fırına uygun kabınıza un koyduktan sonra yavaşça sütü ilave ederek karıştırınız.

Tuz, karabiber ekledikten sonra yüksek ısıda üstü kapatılmadan 4 ile 7 dakika arasında pişiriniz, hemen hemen her dakikada bir karıştırılmalıdır.

Peynir ve yağ karışıma eklenir. Yağ tamamen, peynir kısmen eriyinceye kadar karıştırılır. 6 yumurta sarısı eklenir.

Yumurtanın beyazı camdan bir kapta karıştırılır ve peynirli karışım yavaşça yumurtanın beyazının içine dökülür. İyice karıştırdıktan sonra mikrodalga fırında kullandığınız kaba dökülür. Üstü örtülmeden orta ısıda 35 dakika pişirilir.

