PEYNİR SUFLE

2 Çorba Kaşığı Tereyağı
2 Çorba Kalığı Un
1 su bardağı Süt
Tuz
Karabiber
Muskat
2 Yumurta Sarısı
80 Gr. Biberli Füme Peynir veya Parmesan (Rendelenmiş)
3 Büyük Yumurtanın Beyazı (120 Gr.)
100 Gr. Dana Jambon (Küp, küp kesilmiş)
1 Tatlı Kaşığı Tereyağı
1 Diş Sarımsak
150 Gr. Kestane Mantarı (Doğranmış)

Fırını ısıtıp 4 adet sufle kabını yağlayıp un serpiştirin. Küçük bir tencerede tereyağını eritip 3-4 dk unu kavurun. Azar azar sütü ilave edip hızlı hızlı karıştırın topaklanmasın; orta ateşte sos kıvamına gelen kadar hafif karıştırarak pişirin. Sos kıvama gelince tencereyi ateşten alıp peyniri ekleyin, eriyene kadar karıştırın. Sos ılındıktan sonra yumurta sarılarını ekleyip karıştırın. Büyük bir kapta, mikserle, bir tutam tuz ile yumurta beyazlarını kar gibi olana dek çırpın. Küçük bir tencerede tereyağı ile 2 dk sarımsakları kavurun, mantarları ekleyip suyunu çekene kadar kavurun. Jambonları ekleyip 3-4 dk pişirin. Mantarlı karışımı beşamel sos ile karıştırın. Azar azar yumurta beyazını ekleyip katlayarak karıştırın; karışımı sufle kaplarına paylaştırıp 20 dk. fırında pişirip hemen servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:12756 • adı:Peynir Sufle • gönderen:DARI • indirme tarihi:22.05.2024 - 05:52