



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR SUFLE

2 çay kaşığı İçim Tereyağı
4 çorba kaşığı İçim Beyaz Peynir
2½ çorba kaşığı un
Bir tutam toz kırmızıbiber
¼ çay kaşığı toz muskat
¼ çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
Yarım su bardağı İçim Süt
2 çorba kaşığı beyaz üzüm sirkesi
Bir tutam deniz tuzu
50 gr İçim Kaşar Peyniri
2 adet yumurta sarısı
4 adet yumurta beyazı

Fırını önceden 200°C'de getirerek ısıtın. Geniş sufle kabını İçim Tereyağı ile iyice yağladıktan sonra üzerine rendelenmiş İçim Beyaz Peynir serpin. Tüm yüzeyini kaplaması için elinizle kabı sallayarak peynirleri yayın. Un, toz kırmızıbiber, karabiber ve muskatı orta ateşteki küçük bir sos tenceresinde çevirmeye başlayın. İçine yavaşça İçim Sütleri ve sirkeyi ekleyin. Bir çırpıcı ile iyice karıştırın. Karışım yoğunlaşana kadar düzenli aralıklarla karıştırarak yaklaşık 5 dakika boyunca pişirmeye devam edin. Ocaktan aldıktan sonra üzerine rendelediğiniz İçim Kaşar Peyniri'ni ve tuzu ilave ederek peynirler eriyene kadar karıştırın. Karışımı büyük bir kaba aktarıp 5 dakika boyunca serinlemesi için bekletin. Daha sonra yumurta sarılarını ilave edin ve iyice karıştırın. Yumurta beyazlarını büyük bir kaba koyup mikserde yüksek hızda orta derecede köpük olana kadar çırpın. Oluşan köpüğün çeyreğini yumurta sarılı karışımın içine iyice karıştırın. Geri kalan yumurta beyazını alttan üste doğru yavaşça dökerek karışıma ekleyin. Karışımı bir kaşık yardımıyla sufle kabına (ya da kaplarına) yavaşça dökün. Kabı bir tepsiye yerleştirdikten sonra fırına verin. Fırının ısısını 185°C'ye düşürdükten sonra 16 dakika boyunca pişirin.

Not: Bu tarif geniş tek bir sufle kabı için. Dilerseniz her birini tarifteki gibi hazırlayarak küçük fırın kaplarında da pişirebilirsiniz.

