



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR SUFLE

200 gr kaşar yada gravyer peyniri
120 gr tereyağı
500 gr süt
4 1/2 kahve fincanı un
1/2 kahve kaşığı kırmızı biber
8 yumurta
Biraz hindistancevizi rendesi

Peyniri küp küp doğrayın. Yağı ve unu bir tencerede yakmadan sürekli karıştırarak kavurun. Kaynar sütü ekleyin. Karıştırarak yaklaşık bir dakika daha pişirin. 5 dakika sonra sırasıyla yumurta sarılarını, peyniri, kırmızı biberi ve hindistancevizini ekleyin. Yumurta beyazlarını çırparak kar haline getirin. Yaptığınız karışıma ilave edin. Her yanı çok muntazam yağlanmış ısıya dayanıklı bir kaba dökün. Önceden ısıtılmış orta derecenin üzerindeki fırında 8-10 dakika pişirin.