



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİR SUFLE

1 adet bayat tost ekmeđi  
250 gr gravyer  
2 yemek kaşığı margarin  
750 gr süt  
4 yumurtanın sarısı  
Tuz

Ekmeđin kabukları kesilir ve her iki tarafına yağ sürölür ve hafifçe yağlanmış bir payreks kaba dizilir. Ekmeklerin üzerine rendelenen peynirin yarısı serpilir ve sütle çırpılmış yumurta sarıları üzerine gezdirilir. Tekrar tost ekmeği döşenir, aynı işlem tekrarlanır. En üste rendelenmiş peynir konularak 170 derece fırında 50 dakika pişirilir.

Not: 1 saat kadar buzdolabında dinlendirilirse daha başarılı bir sonuç elde edilir.