



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİR SUFLESİ

250 gr süt (1 kahve fincanı ve 1 çay fincanı)

1 orba kaşığı ve 1 tatlı kaşığı tereyağı

2 kahve fincanı ve 1 çorba kaşığı un

½ su bardağı zar gibi küçük doğranmış gravyer peyniri

Bir tutam kırmızı biber

Tuz

Az rende hindistancevizi

4 yumurta sarısı

4 yumurta akı

8-9 cm çapında 4 adet 1 kişilik güvecin içini yağlayın. Elinizi değdirmeden içine gravyer peynirlerini serpin. Bir tencereye yağı ve unu koyup bir çırpma teli ile karıştırarak 3-4 dakika orta ateşte kavurup ateşten alın ve 5 dakika dinlendirin. Tuzu, hindistancevizini, biberi ve kaynar sütü ilave ederek iyice karıştırın. Orta ateşte 3 dakika kaynatıp ateşten alın. İlk sıcaklığı geçince 4-5 dakika sonra karıştırarak önce sarı yumurtayı sonra peyniri yedirin. Çukur bir kaptaki yumurta aklarını da çırpma teli ile çırparak köpürtüp kar yapın. alkalamadan bir kevgirle karıştırarak sufle harcına yedirin. Güveçlerin içine etrafına bulaştırmadan bölün. Ortadan hızlı fırın ısısında güveçlerin 3 cm üstüne kadar kabarıp üzeri kızarıncaya kadar 15 dakika pişirip servis edin.

---