



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR SUFLESİ (FRANSA)

SUFLE AU FROMAGE

4 kişilik MALZEME :

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

60 gr. tereyağı

70 gr. un (2 kahve fincanı dolusu)

75 gr. zar biçimi kıyılırcasına küçük doğranmış gravyer peyniri

Bir çimdik kırmızı biber

Az tuz ve az rende hindistancevizi

4 yumurtanın sarısı

4 yumurtanın beyazı

YAPILIŞI :

Sekiz dokuz santim kutrunda dört adet 1 kişilik güvecin içlerini tamamen yağlayınız, eliniz değdirmeden içlerine rende gravyer veya kaşer peyniri serpip muhafaza ediniz

Bir tencereye yağı ve unu koyup bir çırpma teli ile karıştırarak üç dört dakika orta ateşte kavurup ateşten alıp dört beş dakika dinlendiriniz

Tuzu, hindistancevizini, kırmızı biberi ve kaynar olarak sütü ilâve ederek iyice karıştırıp orta ateşte iki üç dakika kaynatıp ateşten alınız

İlk sıcaklığı geçince dört beş dakika sonra karıştırarak evvela sarı yumurtayı, sonra peyniri yediriniz

Çukur bir kapta çırpma teli ile yumurta beyazını çırparak köpürtüp kar yapınız

Çalkalamadan bir kevgirle karıştırarak sufle harcına yediriniz

Güveçlerin içine etrafına bulaştırmadan taksim edip ortadan hızlı fırında güveçlerin üç santim üstüne kadar kabarıp üzeri kızarıncaya kadar onbeş dakika pişirip servis ediniz