



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ SUFLE

10 adet yumurta
150 gram rende gravyer peyniri
20 gram margarin (1 çorba kaşığı)
20 gram un (1/2 kahve fincanı)
Tuz
200 gram süt (3/4 bardak)

1 Bir kuşaneye; 1 silme çorba kaşığı margarin ile yarım kahve fincanı un koyarak karıştırmak suretiyle 2 dakika kavurmalı sonra bunlara üç çeyrek bardak da süt ilâve ederek, karışım mahallebi kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar karıştırmak suretiyle pişirmekte devam etmelidir.
2 Sonra karışıma 2 tatlı kaşığı tuz ile bir buçuk bardak da rende gravyer peyniri ilâve ederek tekrar birkaç kere karıştırmalı ve peyniri iyice karışımla eritmeli ve sonra da kabı ateşten alarak ılınmaya bırakmalıdır.
3 Karışım ılınca buna teker teker olmak üzere 10 adet yumurta sarısı katmalı ve her kalışta da iyice karıştırmak suretiyle hepsini birbirleriyle karıştırmalı, aklarını da sonradan kullanmak üzere, bir başka tencereye ayırmalıdır.
4 Sonra ayırmış olduğumuz yumurta aklarına 1 tatlı kaşığı tuz ilâvesiyle aklar kar gibi beyaz ve koyu bir köpük haline gelinceye kadar çırpmalı, sonra da bu akları, yağ, un, süt, peynir ve yumurta sarılı karışıma katarak iyice karıştırmak suretiyle hepsini birbirleriyle eritmelidir.
5 Bundan sonra elde edilen bu karışımı içi iyice yağlanmış bir kalıba dökerek ısısı alttan verilmiş orta kızgınlıktaki fırında aşağı yukarı 30 dakika kadar pişirmeli ve fırından alarak kalıbı ile hemen servis yapmalıdır.

NOT: Sufleyi pişirecek olduğumuz kabın çapı 5 yumurta için 18 - 20 santim, 10 yumurta için de 22 - 23 santim arasında olmalıdır.