



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR SUFLESİ (KANADA)

Malzemesi:

175 gr. rendelenmiş kaşar peyniri
30 gr. tereyağı
2 çorba kaşığı un
30 gr. süt
3 yumurta sarısı
1 çay kaşığı tuz
45 gr. dereotu veya ince kıyılmış sarımsak
5 adet katılaşınca kadar çırpılmış yumurta akı

Hazırlanışı:

Tereyağını bir tencerede eritin. Köpüklenmesi geçtikten sonra içine unu ilave ederek iyice karıştırın. Yavaş yavaş sütü koyarak koyu bir sıvı elde edin ve sonra yumurta sarılarını karıştırın. Rendelenmiş peyniri, bir kaşık eksiği ile tuz ve dereotunu ekleyin. Yumurta akını aşağı yukarı üçte birini elde ettiğiniz bu sıvıya katın. Geri kalanını ayırın. Şimdiye kadar olan işlemler çok dikkatli ve çabuk yapılmalıdır. Bu karışımı 2 litrelik bir sufle kalıbına boşaltın. Kalıbı daha önce yağlamayı unutmayın. Üzerine geri kalan peynir rendesini serpip fırında yarım saat kadar pişirin. Sufle kabardıktan ve üst kısmı kızardıktan sonra fırından çıkartın.