



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR SUFLESİ

30 gr. tereyağı veya margarin
30 gr. un
125 gr. süt
Tuz
Karabiber
85 gr. kaşar peyniri
1/4 tatlı kaşığı hardal
3 yumurta

Tepsiyi yağlayın. Yağı tavada eritin ve içine unu karıştırın. Unu bir dakika hafif ateşte kavurun. Yalnız yanarak renginin kahverengi olmamasına da dikkat edin. Sütü de içine dökerek karıştırmaya başlayın. Pürüzsüz bir sos görünümü elde edin. 2-3 dakika pişirin. Şimdi de içine hardal ve rende kaşar peynirini ekleyin ve akıcı, pütürsüz oluncaya kadar karıştırın. Tavayı ateşten alın ve soğumaya bırakın. Bu arada yumurtanın sarısını da çırpın. Yumurta aklarını telle iyice dövün. Önceki karışıma kaşık kaşık ilave edin. Yağlanmış tepsiye dökün ve orta hararetli fırının orta gözünde 25-30 dakika pişirin.