



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR SUFLESİ

175 gr. ince parçalara bölünmüş kaşar peyniri
125 gr. taze ekmek içi
2 tane çırpılmış yumurta
30 gr. süt
Tuz
Biber

Bir sufle kalıbını tereyağı ile yağlayıp içine bir kaç peynir dilimi koyun, üzerine biraz ekmek içi serpin. Kalıbın dörtte üçü dolana dek bir kat peynir ve bir kat ekmek içi ile döşeyin. Yumurta ile sütü çırpıp, içine tuz ve biberi katın. Peynir ve ekmek içinin üzerine dökün. Kalıbı, üzerini örtmeden fırında yarım saat pişirin.