



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR SUFLESİ

1,5 orba kaşığı tereyağı veya margarin
4 orba kaşığı un
300 gr. süt
4 yumurta
Tuz
Biber
8 orba kaşığı rendelenmiş peynir

Tereyağı, un ve sütü beş dakika hafif ateşte karıştırarak pişirin. Biraz soğuması için bir kenara koyun. Dört yumurta sarısını birbiri ardı sıra içine koyun, hemen arkasından rendelenmiş peyniri karıştırın. Tuz ve biber ekin. En son olarak katılaşıncaya kadar ırpıtığınız yumurta aklarını içine koyun. Daha önceden yağlanmış, fazla düz olmayan bir kalıba dökerek fırında 40 ile 50 dakika arasında pişirin ve fırından çıkarttıktan hemen sonra servis yapın.