



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR SUFLESİ

3 yumurta
1 ay bardağı mısır unu
200 gram beyaz peynir
50 gram kaşar peyniri
Yarım demet dereotu
1 ay bardağı un
1 paket kabartma tozu

Yumurtayı bir kabın içinde çırpın. İçine mısır ununu, ufalanmış peynirleri, kıyılmış dereotu, unu, kabartma tozunu ilave ederek kek harcı gibi bir karışım elde edin. Sufle kaplarına bölüştürün. 200 derecedeki fırında 25 dakika kadar pişmeye bırakın. Daha sonra fırından çıkartıp sıcak sıcak servis yapın. Bu karışımın içine isterseniz kıyılmış sebzeler koyup eşitlendirebilirsiniz.