



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ FLAN

www.electrolux.com

1,5 dilim orijinal İsviçre yufkası ya da milföy hamuru (dikdörtgen serilmeli)
500 gr rendelenmiş peynir
200 ml taze krema
100 ml süt
4 yumurta
Tuz
Karabiber
Muskat

Hamuru iyice yağlanmış bir tepsiye alın.

Hamurun üzerini çatalla birbirine yakın yerlerden delin.

Peyniri hamurun üzerine eşit bir şekilde dağıtın. Kremayı, sütü ve yumurtaları krema haline getirip tuz, biber ve muskat ekleyin. Tekrar iyice karıştırıp peynirin üzerine dökün.

Fırında 40 dakika pişirin.