



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ HAVUÇ SUFLE

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Tatlı Kaşığı kırmızı biber
- 1 Su Bardağı süt
- 3 Adet havuç
- 1 Su Bardağı ÇEDAR PEYNİRİ
- 3 Adet yumurta
- 1 Adet kuru soğan
- 1 Su Bardağı KRAKER
- 1 Bardak su
- 1 Tatlı Kaşığı karabiber

Bir tencerede ertilmiş Sana yağı, süt, yumurta, rendelenmiş havuç, su, rendelenmiş soğan, rendelenmiş çedar peyniri, kırılmış kraker, tuz, karabiber ve kırmızı biber iyice kaynatarak karıştırılır. Ardından rondodan geçirilir. Hazırlanan karışım bir fırın kabına alınır ve önceden 175 derecede ısıtılmış olan fırında 30 dakika boyunca pişirilir ve servis yapılır.