PEYNİRLİ İRMİK SUFLESİ

2 yemek kaşığı zeytinyağı
Aldığı kadar karabiber
Aldığı kadar muskat
6 yemek kaşığı irmik
250 gr grevyer peyniri
0.25 su bardağı maydonoz
1 litre süt
Aldığı kadar tuz
4 adet yumurta

Sütü kaynatın ve bir elinizle spatula ile karıştırırken öbür elinizle irmikleri süte serpiştirin. Sonra peynir rendelerini katın, tuzunu biberi ayarlayın, bir tutam muskat serpin, 5 dakika hafif ateşte pişirmeye bırakın. O sırada yumurtaların beyazını kar köpüğü çırpın. Sarılarını da ayrıca çırpın. İrmikleri soğumaya bırakın. Ilınınca çırpılmış yumurta sarılarını yavaş yavaş karıştırarak irmiklere yedirin. Sonra kaşık kaşık yumurta aklarını irmiklere katın. Maydanozu da ilave edin ve dikkatlice hepsini karıştırın. Bir yüksek kenarlı sufle kabını yağlayın ve harcınızı içine dökün. Bunu 150 °C ısıtılmış fırında bir saat pişirin. Hiç bekletmeden servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:61086 • adı:Peynirli İrmik Suflesi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:19.05.2024 - 01:16