



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## 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.