



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PEYNİRLİ KOLAY SUFLE

Malzemeler:

2,5 adet yufka
500 gr. süt
3 adet yumurta
125 gr. margarin (yarım paket)
1,5 su bardağı kaşar ve beyaz peynir karışımı

Yapılışı:

Yuvarlak cam bir kalıbı yağlayın. İki yufkayı elinizle küçük parçalara bölün. Yumurtaları çırpın. Margarini eritip, soğutun. Sütle birlikte karıştırın. Yufkaları bu karışımın içine atın. Peynirin üçte ikisini de ekleyin. Yağladığınız cam kalıbın dibine yarım yufkayı yayın. Üzerine sütlü karışımı dökün. En üste kalan peyniri yayın. 150 dereceli fırında sufle kabarıp, kızarana dek pişirin.
