PEYNİRLİ SUFLE

www.miele.com.tr

40 gr. Tereyağı
40 gr. Un
375 ml Süt
100 gr. Gravyer peyniri
3 Yumurta
Tuz
Karabiber

Tereyağını tencerenin içinde eritin ve un ekleyin. Devamlı karıştırarak 300 ml süt ilave edin ve koyu bir beşamel sos elde edinceye kadar pişirin.
Kalan sütü kaynatın, beşamel sosu buna ilave edin ve bir kaç dakika devamlı karıştırarak çekmesini bekleyin.
Rendelenmiş gravyeri ekleyin.
Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın.
Yumurta sarısını hafif soğuyan karışıma ilave edin ve tuz ve karabiber ekleyin.
Yumurta aklarını sıkı çırpın ve diğer malzemelerle karıştırın.
Sufle kalıbını veya porsiyonluk kalıpları yağlayın, karışımı içine dökün. Standart tepsinin üzerinde fırına verin ve yaklaşık 1 litre suyu (90 cm'lik cihazlarda 2 lt.) standart tepsisinin içine doldurun.

© lezzetler.com tarif no:124104 • adı:Peynirli Sufle • gönderen:kurşun asker • indirme tarihi:18.05.2024 - 07:47