



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ SUFLE

70 gram tereyağı
3 yemek kaşığı un
4 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 tutam muskat cevizi rendesi
7 adet yumurta
1 su bardağı otlu peynir
1 su bardağı tuzsuz beyaz peynir
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Fırın kalıplarını yağlamak için:
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı galeta unu
Süslemek için:
3 dal maydanoz ya da Frenk soğanı

Yumurtaların sarılarını beyazlarından dikkatle ayırın ve kenara alın.
Tereyağını sos tenceresinde eritip unu ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurun.
Sürekli karıştırarak azar azar sütü ekleyip bir beşamel sos elde edin.
İçine tuz, karabiber ve muskat rendesini de ilave edip güzelce karıştırın.
Altını kısıtığınız sosa yumurta sarılarını teker teker ekleyip iyice yedirin.
Yumurtaların ardından peynirleri de ilave edin ve karıştırın.
Yumurta beyazlarını biraz tuz ilavesiyle beyaz köpük kıvamı alana kadar mikserle çırpın.
Ardından köpüğü söndürmeden alttan üste doğru karıştırarak yumurta beyazını peynirli karışıma ilave edin.
Fırın kabını ya da ısıya dayanıklı kaseleri tereyağıyla yağlayıp içine galeta unu serpin.
Peynirli malzemeyi pişirme kaplarına aktarın.
Fırını 190 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra sufleyi fırına verin.
12 dakika pişen sufleleri fırından alıp sıcak servis edin.

