



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ SUFLE

<https://www.sabah.com.tr>

4 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı un
2 su bardağı süt
3 adet yumurta sarısı
1/4 çay kaşığı çekilmiş muskat
4 adet yumurtanın akı
Tuz
Karabiber
1 çay bardağı + 1 çorba kaşığı rendelenmiş kaşkaval peyniri

4 adet porsiyonluk fırın kabını yarım çorba kaşığı tereyağı ile yağlayıp buzdolabına koyun. 3 çorba kaşığı tereyağını eritip 3 çorba kaşığı unu ekleyin ve birkaç dakika kavurun. Tel çırpıcıyla karıştırarak yavaş yavaş sütü ilave edin ve ipeksi bir kıvam alana dek karıştırmaya devam edin. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Fırın kaplarını buzdolabından alıp, kalan yarım çorba kaşığı tereyağı ile yağlayıp, 1 çorba kaşığı unla unlayın. Ters çevirip fazla unu silkeleyin ve yeniden buzdolabına alın. Yumurta sarısı, tuz, karabiber ve muskatı tel çırpıcı ile iyice çırpın. 1 çay bardağı kaşkaval peyniri ekleyip kaşık yardımıyla karıştırın. Daha sonra tereyağlı karışıma ilave edip karıştırın. Yumurta aklarını bir tutam tuz ile kar haline gelene dek çırpın. Diğer karışıma ilave edip, söndürmemeye dikkat ederek alttan üste hafifçe karıştırın ve sufle kalıplarının 3/4'ünü karışım ile doldurun. Üzerlerine 1'er çorba kaşığı kaşkaval peyniri serpiştirip önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişirin. Fırından alır almaz bekletmeden servis yapın.

Not: Tereyağı, un ve süttten oluşan karışımı hazırlarken topak olursa tel süzgeçten geçirebilirsiniz. Yumurta aklarına sarısından bir damla bile karışır ise veya mikser kabında çok az yağ kalmış dahi olsa aklar kar halini almaz. O nedenle mikser kabını birkaç damla limon suyu ile temizledikten sonra kullanmanızda fayda var. Sufle pişirirken fırının kapağını açarsanız sufleleniz kabarmaz. Kaşkaval peyniri yerine eriyebilen başka bir peynir de kullanabilirsiniz.

