



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİR SUFLE

200 gr kaşar ya da gravyer peyniri  
120 gr tereyağı  
4+1/2 kahve fincanı un  
500 gr süt  
1/2 kahve kaşığı kırmızıbiber  
8 yumurta  
bir tutam randelenmiş küçük hindistancevizi

Peyniri olabildiğince küçük küpler halinde doğrayın. Yağı ve unu bir tencerede yakmadan sürekli karıştırarak kavurun. Kaynar sütü ekleyin. Karıştırarak bir dakika kadar daha pişirip ateşten alın. Beş dakika sonra sırasıyla yumurta sarılarını, peyniri, kırmızıbiberi ve hindistancevizini ekleyin. Yumurta beyazlarını kar haline getirin. Yaptığımız karışıma çırpmadan ilave edin. Her yanı çok muntazam yağlanmış ısıya dayanıklı bir kaba dökün ve önceden orta derecenin üzerinde ısıtılmış fırına sekiz-on dakika pişirin.