



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR SUFLESİ

150 gram gravyer peyniri
120 gram tereyağı
1,5 su bardağı un (140 gram)
2,5 su bardağı süt (500 gram)
8 yumurta sarısı
1/2 kahve kaşığı kırmızıbiber
Az hindistancevizi
8 yumurta beyazı

- 1) Peyniri mümkün olduğu kadar küçük zar biçimi doğrayınız.
- 2) Bir tencereye yağı ve unu koyup bir çırpma teliyle karıştırarak 3-4 dakika orta hararetle ateşte yakmadan kavurup sütü kaynar olarak ilâve ediniz. İyice karıştırıp 1 dakika kaynatıp ateşten alınız.
- 3) İlk sıcaklığı geçince (5 dakika sonra) karıştırarak evvelâ yumurta sarısını, sonra peyniri, kırmızı biberi ve hindistancevizini karıştırınız.
- 4) Temiz bir kapta çelik veya cam, veya porselen kapta yumurta beyazını çırparak kar gibi yapıp harcın içerisine çırpmadan karıştırıp ye-diriniz ve güveçlerin içine etrafına bulaştırmadan dağıtınız.
- 5) Ortadan hızlı fırında güveçlerin 3 santim üstüne kadar kabarıp, üzeri kızarıncaya kadar 8-10 dakika pişirip servis yapınız.



Fotoğraf "hayat usta" tarafından gönderildi. 13.05.2017