



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ VE KABAKLI KOLAY SUFLE

3 su bardağı Süt
3 yemek kaşığı Süt Kaymaksız Yoğurt
125 gram Süt Tereyağı
1 su bardağı Süt Klasik Keçi Peyniri
1 su bardağı Süt Kaşar Peynir
2 adet kabak
2 adet yufka
4 adet yumurta

Süt Klasik Keçi Peyniri'ni, Süt Kaşar Peyniri'ni ve ortasındaki çekirdekli kısımlarını almamaya dikkat ederek kabakları rendeleyin. Bir tavada Süt Tereyağı'nı hafifçe eritin, tam erimeden altını kapatıp geri kalanın kendi ısısıyla erimesini sağlayın. Derin bir kapta Süt Kaymaksız Yoğurt, rendelediğiniz Süt Keçi Peyniri, Süt Kaşar Peyniri, rendelediğiniz kabaklar, Süt Taze Günlük Süt, erittiğiniz Süt Tereyağı ve yumurtayı karıştırın. Yufkaları elinizle küçük parçalar halinde bölüp karışımın içine atın. Fırın kabına fırça yardımıyla biraz yağ sürün. Hazırladığınız sufleyi kaba koyup 200 derece ayarlanmış fırında 30 dakika pişirin. Peynirli ve Kabaklı Kolay Suflenizi servise hazırdır.

Not: Peynirli ve Kabaklı Kolay Suflenizi dilerseniz yanında Süt Ayran ya da Süt Cacık ile servis edebilirsiniz. Süt Kaşar Peynir yerine Süt Çerkez Peyniri kullanabilirsiniz.