PEYNİRLİ VE KABAKLI KOLAY SUFLE

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

Sütaş Klasik Keçi Peyniri?ni, Sütaş Kaşar Peyniri?ni ve ortasındaki çekirdekli kısımlarını almamaya dikkat ederek kabakları rendeleyin. Bir tavada Sütaş Tereyağı?nı hafifçe eritin, tam erimeden altını kapatıp geri kalanın kendi ısısıyla erimesini sağlayın. Derin bir kapta Sütaş Kaymaksız Yoğurt, rendelediğiniz Sütaş Keçi Peyniri, Sütaş Kaşar Peyniri, rendelediğiniz kabaklar, Sütaş Taze Günlük Süt, erittiğiniz Sütaş 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 Sütaş Ayran ya da Sütaş Cacık ile servis edebilirsiniz. Sütaş Kaşar Peynir yerine Sütaş Çerkez Peyniri kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:90806 • adı:Peynirli ve Kabaklı Kolay Sufle • gönderen:Saadet • indirme tarihi:17.05.2024 - 05:08