



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASA SUFLESİ

Aldığı kadar muskat rendesi
500 gr labne peyniri
1 çay kaşığı karabiber
Aldığı kadar zeytinyağı
1 Kg pırasanın beyazı
100 gr kaşar peyniri rendesi
6 adet yumurta sarısı
1 çay kaşığı tuz

Pırasaların beyazlarını temizleyip ve halka halka kesin. Kaynar tuzlu suda 1 dakika beklettikten sonra iyice süzün. Labne peynirini, kremayı, yumurta sarılarını ve peynir rendesinin yarısını birbiri ile iyice karıştırın. Tuzunu biberini ayarlayın. Bir tutam muskat serpin. Sonra kar köpüğü halinde çırpılmış yumurta aklarını bir kaşıkla dikkatlice harcınıza yedin. Bir sufle kabını (kenarları yüksek yuvarlak bir kalıp) yağlayın ve içine harcınızın yarısını dökün. Üzerine pırasaları koyun. Tekrar harcın kalan kısmını dökün ve en üste kalan peynir rendesini serpiştirin. Sufle kalıbının ağzını alüminyum folyo ile örtün ve 200 derece ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Pişirme işleminin 15. dakikasında alüminyumu kaldırın ve 5 dakika üstü açık pişirin. Hemen servis yapın.