



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUFLE OMLET

10 yumurta
1 çorba kaşığı margarin
yarım kahve fincanı un
Dörtte üç bardak süt
1 bardak rende kaşar
Tuz

Bir tavaya bir çorba kaşığı margarin ile yarım kahve fincanı un koyarak karıştırın ve iki dakika kavurun. Sonra bunlara üç çeyrek bardak da süt ilave ederek karışım muhallebi kıvamında bir koyuluğa gelinceye kadar karıştırmak suretiyle pişirmeye devam edin. Sonra karışıma iki tatlı kaşığı tuz ile bir buçuk bardak da rende kaşar peyniri katarak bir kaç kere karıştırın. Peyniri iyice karışıma yedirin. Sonra da kabı ateşten alarak ılınmaya bırakın. Karışım ılınınca buna teker teker olmak üzere 10 adet yumurta sarısı katın ve her katışta da iyice karıştırmak suretiyle hepsini birbirine yedirin. Aklarını da sonradan kullanmak üzere bir başka tencereye ayırın. Sonra ayırmış olduğunuz yumurta aklarına bir tatlı kaşığı tuz katarak aklar kar gibi beyaz ve koyu bir köpük haline gelinceye kadar çırpın. Sonra da akları, yağ, un, süt, peynir ve yumurta sarılı karışıma atarak iyice karıştırın. Sonra elde ettiğiniz bu karışımı içi iyice yağlanmış bir kalıba dökerek ısı alttan verilmiş orta kızgınlıktaki fırında aşağı yukarı 30 dakika pişirin. Fırından o'arak kalıbı ile hemen servis yapın.
