

Peynir Suflesi

Malzemeler

6 adet sufle kabi

Tuz

Karabiber

12 adet dilimlenmis tost ekmegi

1 su bardagi mozeralla peynir rendesi

3 su bardagi rendelenmis kasar peynir

12 dilim cheddar peynir

80 gr. tereyag

6 adet yumurta

2,5 su bardagi sut

Yapilisi

Ilk olarak sufle kaliplarini tereyagi ile iyice yaglayin.Yumurta sut tuz ve karabiberi iyice cirpin.Tost ekmeklerinin kenarlarini kesip her iki tarafini yaglayin.Kaliplarin altina once tereyagli bir dilim ekmegi koyun.Uzerine rendelediginiz bolca kasar ve mozeralla rendesi koyun.Daha sonra uzerine 1 dilim chadder peyniri koyun.Bunlarin uzerine 1 dilim tost ekmegini yerlestirip uzerine chadder peyniri koyun.En ustune tekrar kasar peyniri koyun.Ayni sekilde diger kaliplarida hazirlayin.Daha sonra sutlu yaptigimiz karisimi kaplara pay edin.Uzerlerini strech folyo ile kaplayip buzdolabinda 4-5 saat bekletin.Daha sonra hafif isitilmis firinda 30 dakika kadar pisirin.Peynirler iyice kizarsin.Sicak ikram edin.