

Peynirli Sufle

Malzemeler

150 gr. kasar veya gravyer peyniri

120 gr. tereyagi

1/2 su b. un

2+1/2 su b. sut

8 yumurta

Yarim tatli k. kirmizi biber

Yapilisi

Sufle icin oncelikle peyniri mumkun oldugu kadar kucuk zar bicimi dograyiniz. Bir tencereye yagi ve unu koyup bir cirpma teliyle karistirarak 3-4 dk. orta ateste yakmadan kavurup sutu kaynar olarak ekleyiniz. Iyice karistirip 1 dk. kaynatip atesten aliniz. Ilk sicakligi gecince (5 dakika sonra) karistirarak evvela yumurta sarisini, sonra peyniri, kirmizi biberi ve Hindistan cevizini karistiriniz. Temiz bir kapta celik veya cam veya porselen kapta yumurta beyazini cirparak kar gibi yapip karisimin icine cirpmadan karistirip yediriniz ve sufle kaplarina paylastiriniz. Ortadan hizli firinda suflenin kaplarin 3 santim ustune kadar kabarip, uzeri kizarincaya kadar 8-10 dk. pisirip servis yapiniz