

# Peynirli Souffle

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Zor

~220 kcal

Açılış 13/10

Fransız mutfağının kabaran peynirli klasiği, hafif iç dokusu ve kızarmış üstüyle hemen servis ister.

## Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 1 su bardağı Süt
- 40 gr Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Un
- 100 gr Gruyere peyniri

## Yapılış

- Tereyağı ve unla 2 dakika kavurma yapın.
- Sütü ekleyip koyu sos pişirin.
- Peynir ve yumurta sarılarını ekleyin.
- Çırpılmış yumurta akını katlayıp 90°C fırında 18-20 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Yumurta akını parlak tepecikler oluşana kadar çırpılarak karıştırarak aurasını söndürmeyin.

### SERVIS ÖNERİSİ

Fırında 1 kaçıkma servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta