KADAYIFLI MANTARLI SUFLE

Yarım kilo kadayıf
1 büyük soğan
150 gr. pastırma
500 gr. mantar
2 su bardağı süt
4 adet yumurta
1 yemek kaşığı taze biberiye veya
1 çay kaşığı kuru biberiye
200 gr. rendelenmiş kaşar peyniri
100 gr. rendelenmiş parmesan peyniri
1 su bardağı eritilmiş tereyağı
Tuz
Karabiber

İnce ince soğan doğranır, küçük parçalar halinde kesilir.Soğanlar tavada biraz yağ ile sotelenir. Sonra yıkayıp doğradığınız mantarlar ve en son pastırma konularak hafif pişirilir. Geniş bir kaseye dökülüp biberiye ve parmesan peyniri ile karıştırılıp tuzu kontrol edilir. Daha sonra süt, tuz ile yumurta çırpılır taze çekilmiş karabiber eklenir. Kadayıfın yarısı bastırılarak sufle kabınıza veya yuvarlak bir borcama yerleştirilir.Tereyağın yarısı fırça yardımı ile kadayıflara sürülür ve emdirilir. Sonra harc güzel bir şekilde yayılır. En üstü gene bastırılarak kadayıf ile kaplanır. Kalan tereyağ gezdirilir. Sufle için hazırlanan yumurtalı sütte dökülerek önceden 190 derecede ısıtılmış fırında 50-55 dk. pişirilip servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:134810 • adı:Kadayıflı Mantarlı Sufle • gönderen:şen şef • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:10