



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EKMEK SUFLESİ

### MALZEMELER

4 adet soğan  
1 demet maydanoz  
1 su bardağı süt  
3.5 çorba kaşığı tereyağ  
12 dilim ufak bayat ekmek  
250 gr taze çiftlik mantarı  
1 kahve kaşığı pul kırmızı biber  
2 çay bardağı kaşar peyniri rendesi  
tuz

### HAZIRLANIŞI

Ekmeklerin her iki tarafı hafif sararıncaya dek, teflon tavada kızartın. Mantarları ince kıyıp, derince bir tavada az yağda kavurun. Halka şeklinde doğradığınız soğanı ilave edip, karıştırın buna bir miktar tuz katın. Bir kaşık tereyağı ile bir kalıbı yağlayıp, içine bu karışımı boşaltın ve ince ince doğradığınız maydanozu serpin, üzerine ekmekleri dizip kapatın. Artan tereyağı minik parçalar halinde üzerine koyun. Süt ile çırdığınız yumurtaları bir su bardağı kaşar peyniri rendesi ile birlikte ekmeklerin üzerine serpin. Üzerini alüminyum folyo ile kapatıp, kızgın fırında 20 dakika kadar pişirin. Fırından alıp, folyoyu çıkarın ve üzerine kalan bir bardak kaşar peyniri rendesini serpip tekrar fırında 5-10 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.