



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYAT EKMEKTEN SUFLE

12 dilim bayat ekmek
250 gr. taze çiftlik mantarı
3 çorba kaşığı tereyağ
4 baş soğan
1 bağ maydanoz
4 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 kahve kaşığı kırmızı pul biber
2 çay bardağı kaşar peyniri rendesi
Yeterince tuz, kızartma yağı

YAPILIŞI:

Ekmeklerin iki yüzünü hafif sararıncaya kadar kızartınız. Mantarları ince ince doğrayınız. Soğanları ayıklayıp, halka halka kesiniz. Ekmekleri kızarttığınız yağda her ikisini tuzlayıp, biberleyip, kavurunuz. Bir kaşık tereyağıyla yağladığınız kabartma (Sufle) kabına kavurduğunuz mantar soğan karışımını dökünüz. Üzerine ince kıyılmış maydanoz serpip karıştırınız. Kızarttığınız ekmeklerle bu karışımın üstünü örtünüz. Tereyağlarını küçük parçalar halinde ekmeklerin üzerine koyunuz. Yumurtaları çırpıp, sütle karıştırınız. İçine kaşarpeynir rendesini atıp iyice karıştırınız. Bu karışımı ekmeklerin üzerine dökünüz. Kabartma kabını alüminyum kağıtla örtüp 20 dakika kızgın fırında pişiriniz. Alüminyum kağıdı çıkarıp kalan kaşarpeyniri rendesini üzerine serpip, 10 dakika daha fırında pişirin. Üzeri kızarınca sıcak ikram ediniz.