



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IZGARA HARCİ İLE EKMEK SUFLESİ

1 paket Knorr Izgara Harcı
600 gr. ekmek
1 ½ su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 su bardağı süt
1 adet yumurta
4 yemek kaşığı zeytinyağı
4 yemek kaşığı su
Süslemek için çörek out

4 yemek kaşığı su ve 4 yemek kaşığı zeytinyağı ile Knorr Izgara Harcını bir kasede karıştırın. Bir kasede yumurta ve sütü çırpın. Izgara harcını sütlü karışımla iyice karıştırın. Ekmekleri rondodan geçirin. Ekmekleri karışımın olduğu kaseye alıp elinizle iyice karıştırın. Yarım su bardağı rende kaşarı karışıma ekleyin. Diplerini hafifçe yağladığınız sufle kaplarına karışımı boşaltın. Üzerine birer yemek kaşığı rende kaşar koyup 180 derece fırında 30 dakika fırınlayın. Fırından çıkınca çörek otu ile süsleyip sıcak servis edin.

