



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI SUFLE

<https://migros.com.tr>

500 gr. mantar
10 cl. krema
10 ml. süt
6 adet yumurta
2  orba kaşığı tereyağı
1 adet sođan
2 dilim jambon
Tuz
Karabiber
K ri
80 gr. rendelenmiř rokfor

1. Bir tavaya tereyağını koyun.
2. Bu yağda sırası ile rendelenmiş soğanı,mantarları, dilim jambonları soteleyin.
3. Ayrı bir kasede krema, süt, 6 adet yumurta, rendelenmiş rokfor peynirini, tuz, karabiber ve k ri ekleyerek iyice çırpın.
4. Sotelenen malzemeleri sufle kaplarına paylaştırın.
5.  zerine kremayı döküp, önceden ısıtılmış fırında pişirin.
5. Sıcak olarak servis yapın.

