



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ MANTARLI EKMEK SUFLESİ

<https://www.muratbey.com.tr>

Yarım su bardağı Muratbey Plus Taze Kaşar peyniri rendesi  
100 gr Muratbey Örgü peynir  
100 gr Muratbey Tel peynir  
1 tatlı kaşığı Muratbey tereyağı  
8 dilim ince kesilmiş ekşi mayalı tost ekmeği ( Dikdörtgen borcam için)  
2 su bardağı süt  
8 adet iri mantar  
2 yumurta  
1 paket krema  
Tuz  
Karabiber

Mantarları temizleyip ince ince doğrayın ve biraz tuz, karabiber serpip karıştırın. Muratbey tereyağını bir tavada eritin ve mantarları hafifçe soteleyin. 4 dilim tost ekmeğini süte batırıp, dikdörtgen bir borcamın tabanına yerleştirin. Üzerine Muratbey tel ve örgü peynirinin yarısını ekleyin. Sotelenmiş mantarları da üzerine koyun. Muratbey tel ve örgü peynirleri de mantarların üzerine ekleyin. Kalan 4 dilim tost ekmeğini de süte batırarak mantarların üzerine yerleştirin. Ayrı bir kaptaki yumurta, krema, Muratbey Plus taze kaşar rendesi, çok az tuz ve karabiberi çirpin ve ekmeklerin üzerini kapatacak şekilde dökün. 200 derecede üzeri kızarana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

