

سوفله سیب زمینی و قارچ



مواد لازم

سیب زمینی آب پز پنج عدد

قارچ یک پیمانه

تخم مرغ سه عدد

پنیر سفید و پیتزا از هر کدام 100 گرم

خامه نصف پیمانه

نمک و فلفل و روغن زیتون به میزان لازم

ریحان خرد شده دو قاشق سوپخوری

نشاسته یک قاشق سوپخوری

طرز تهیه

کف ظرف مخصوص فر یا پیرکس را چرب و سیب زمینی ها را حلقه حلقه کرده و در آن بچینید. قارچ را خرد کرده و با تخم مرغ ها بزنید. پنیر سفید و کمی از پنیر پیتزای رنده شده را هم اضافه کرده و هم بزنید. خامه، ریحان، نمک، فلفل و نشاسته را هم افزوده و کاملاً مخلوط کنید. این مایه را روی سیب زمینی ها ریخته و صاف کرده و دوباره یک لایه سیب زمینی حلقه شده را روی مواد بچینید. کمی روغن زیتون روی سیب زمینی ها ریخته و در فر از قبل گرم شده با حرارت 170 درجه سانتی گراد به مدت 20 الی 30 دقیقه قرار دهید. بعد از این مدت پنیر پیتزا باقی مانده را روی سوفله ریخته و مجدداً پنج دقیقه دیگر در فر قرار داده تا پنیر طلایی شود.