רכיבים:

1 ק"ג פיטריות שמפיניון טריות

½ כוס בצל ירוק פרוס דק

מתוקה שמנת 250 CC

200 גרם גבינת שמנת

5 ביצים

1 שקית אבקת אפיה

2 כפיות אבקת מרק פטריות

50 גרם חמאה

½ כוס חלב

אופן ההכנה:

1. לחתוך את הפטריות לפרוסות דקות.

2. לחמם מעט את החלב ולהוסיף את אבקת המרק,עד להמסה.

3. לשמן בעזרת החמאה תבנית עגולה 26".

4. לערבב בקערה גדולה את כל החומרים: הגבינות, הפטריות, הביצים, אבקת האפייה, הבצל הירוק ותערובת החלב ולצקת את המסה לתוך התבנית.

5. לאפות למשך כ-45 דקות בחום של 160 מעלות.