



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI HAZIR YUFKA BÖREĞİ

3 hazır yufka
3 yumurta
1/3 su bardağı sıvıyağ
1/3 su bardağı süt veya yoğurt
İçin için:
1 avuç mantar
1/2 çorba kaşığı un
1/2 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı kaşar rendesi

Yumurtayı bir kâseye kırıp, çatalla çarpınız. Sütü ve yağı ilave edip karıştırınız. Yufkaları 4 eşit parçaya bölüp üst üste koyunuz. Üzerine 2 çorba kaşığı yumurtalı karışımdan koyup her tarafına yayın. Üç köşesini ortada birleştirerek kare şekline getiriniz. Ortasına bir miktar mantarla karıştırılmış kaşarlı iç koyup kenarlarını bohça gibi kapatınız.

Kapanan kısım alta gelmek üzere yağlanmış tepsiye yerleştiriniz. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp yan yana diziniz. Üstlerine artan karışımdan sürerek orta hararetti fırında pembe renkte pişiriniz.

İçin Hazırlanması: Tencereye tuz, su koyup kaynatınız. Mantarları tavla zarı kadar doğrayıp tencereye atıp 10 dakika pişiriniz. Yağ, un ve salçayı hafif hararetti ısıda 2-3 dakika karıştırıp, suyuyla birlikte mantarları katınız biraz daha beraber kaynatıp, ocaktan alınız, soğuyunca içine 1 su bardağı kaşar rendesi katıp iyice karıştırınız.