PEYNİRLİ VE MANTARLI PAY

Eyüp Sevinç

8 adet milföy hamuru
30 gr tereyağı
1 diş sarımsak (dövülmüş)
350 gr mantar (dilimlenmiş)
1 küçük kırmızı kapya biber (ince kıyılmış)
½ su bardağı kaşar peyniri (ince rendelenmiş)
½ su bardağı taze krema
2 tatlı kaşığı hardal
1 yumurta (çırpılmış)
Tuz
Karabiber

Fırını 190 derecede ısıtın. Tereyağını bir tavada eritip kızdırın. Sarımsak ve mantarı atıp soteleyin. Mantarlar yumuşadıktan sonra suyu buharlaşana kadar pişirip tuzunu karabiberini ekleyin ve ateşten alın. Doğranmış kırmızıbiberi ekleyip karıştırın. Krema, hardal ve peynirin yarısını küçük bir kapta karıştırın. Oda sıcaklığında beklettiğiniz milföyleri merdane ile biraz incelttikten sonra 14 cm?lik daireler kesin. Bu dairelerin yarısına, kenarlarında 1 cm?lik katlama yeri bırakarak kremalı peynirli karışımdan sürün. Üzerlerine mantarlı karışımdan ilave edin. Üstlerine 2 kaşık daha peynir serpin. Dairelerin kenarlarına bir fırça ile çırpılmış yumurta sürün. Düğer hamurları üzerlerine kapak olarak kapatıp kenarlarını çatalla ezerek yapıştırın. Hamurların üzerlerine yeniden yumurta sürün ve kalan peynirleri üzerlerine serpiştirin. Payları fırın tepsisine yerleştirip yaklaşık 20 dakika, üzerleri kızarana kadar pişirip sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:91790 • adı:Peynirli ve Mantarlı Pay • gönderen:Berrak Su • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:23