



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BÖREK

4 adet yufka
200 gram mantar
1 demet taze soğan
200 gram lor peyniri
1 yumurta
1 çay bardağı süt
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı su
Kızartmak için sıvı yağ

Taze soğanları ve mantarları temizleyip ince ince kıyın. Üzerine yumurtanın akını da ekleyip harmanlayın. Peyniri ve baharatları ilave edip iç malzemeyi hazırlayın. Su, süt ve yağı bir kaptaki çırpın. Yufkayı yayın ve üzerine sulu karışımdan serpip ıslatın. İç malzemeyi her yerine gezdirin, yufkayı sıkıca muska şeklinde sarıp hazırlayın. Tüm tepsi dolunca üzerine yumurta sarısı sürün. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirilebilir ya da kızgın yağın içinde kızartıp sıcak olarak ikram edin.

