MANTARLI BÖREK

https://www.elele.com.tr

500 gr kayın mantarı (veya shiitake mantarı-istiridye mantarı)
1 yumurta
1 çay bardağı fındık yağı
1 su bardağı süt
4 hazır yufka
Tuz
Karabiber

İnce doğradığınız soğanları yağ ekleyerek orta ateşte pembeleşene kadar kavurun. Dilimlediğiniz mantarları, tuzu ve karabiberi de ilave edip suyunu çekene kadar pişirin. çukur bir kapta yumurta, yağ ve sütü çırpın. Yufkaların ilk ikisini sütlü karışımla ıslatın ve yağladığınız fırın tepsisinin tabanına yayın. Kavurduğunuz mantarları üzerine ekledikten sonra diğer 2 yufkayı da sütlü karışımla ıslatarak üzerine yayın. Önceden 180 derecede ısıttığınız fırında 20-25 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:129135 • adı:Mantarlı Börek • gönderen:murat abi • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:08