MANTARLI BÖREK

Yufka (5 adet)
Mantar (yarım kilo)
Yumurta (2 adet)
Sıvıyağ (1 çay bardağı)
Soğan (1 adet)
Süt (2 su bardağı)
Zeytinyağı (yarım çay bardağı)
Tuz
Karabiber

1 adet soğanı ince ince doğrayın. Tavaya 1 çay bardağı koyun ve kızdırın. Doğradığınız soğanları yağda kavurun.
Bu sırada yarım kg mantarı dik dik doğrayın. Mantarları doğradıktan sonra, soğanın içine mantarları ilave edin. Tuz ve karabiberi de ekledikten sonra, mantarlar suyunu çekene kadar kavurun. Mantarlı harcınız böylece hazır olacaktır.
Krema Hazırlığı: Çukur bir kapta 2 su bardağı süt, yarım çay bardağı zeytinyağı ile 2 adet yumurtayı bir kasede çırpın. Kremanız hazır.
Fırın tepsisini fırça ile yağlayın. 1 adet yufkayı fırın tepsisine yayın. Üzerine fırça yardımıyla hazırladığınız kremayı dökün.
Yufkaları parçalar halinde kremanın üzerine yayın. Her yufkanın arasına kremayı sürmeye devam edin. Tepsinin yarısına gelince hazırladığınız mantar harcını eşit şekilde tepsinin her tarafına yayın.
Yufkaları sermeye ve aralarına kremayı dökmeye devam edin. En üstüne yaydığınız yufkanın kenarlarındaki yufkaları toplayarak tepsinin üzerini kapatın. Daha sonra üstüne kalan sosu fırça yardımıyla sürün. Önceden ısıtılmış fırında 170-180 derecede 30 dakika bekletin. Mantarlı böreğiniz servise hazır.

Not: Mantar yerine daha evinizde hazır bulunan daha farklı iç malzemeler de kullanabilirsiniz (ıspanak, peynir, kıyma vs.) Böreği domates veya yoğurtla servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:65717 • adı:Mantarlı Börek • gönderen:balaban2 • indirme tarihi:23.04.2024 - 23:16