



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI ETLİ BÖREK

Hamuru için:

5 su bardağı un

Yarım çay bardağı sıvıyağ

1 tatlı kaşığı tuz

2 su bardağı süt

İçi için:

Yarım kg mantar

500 gram kuş başı et

2 adet soğan

Tuz, pulbiber

1,5 çay bardağı sıvıyağ

2 çorba kaşığı nane

Arasına:

3 çorba kaşığı tereyağı

1 çay bardağı sıvıyağ

Üzeri için:

1 adet yumurta

1 çorba kaşığı yoğurt

Hamur için unu bir kaba alıp ortasını havuz şeklinde açın. Sıvıyağ, tuz ve sütü ekleyip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp 1 saat dinlendirin. Diğer taraftan mantarları yıkayın ince kıyın. Soğanları yemeklik doğrayıp 1 çay bardağı sıvıyağda kavurun. Kıymayı da katıp pişirin. Tuz, pulbiber, nane, kavrulmuş soğan, kıyılmış mantarları ilave edip karıştırın. Hamuru 15 eşit parçaya ayırın. Bezeleri un serpilmiş düz bir zeminde incecik açın. Arasına sürmek için tereyağını eritip sıvıyağ ile karıştırın. İlk hamuru yağlanmış fırın tepsisine alın. Üzerine yağ karışımından 2 çorba kaşığı gezdirin. Aynı işlemi ikinci yufka için de uygulayın. Üçüncü yufkanın üzerine iç harcın 1/4'ünü yayın. Hamurlar bitene kadar aynı işlemi uygulayın. Üzerine yoğurt -yumurta karışımını sürün. Baklava dilimi şeklinde kesin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.