



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI MİLFÖY TURTA

<https://www.elele.com.tr>

400 gr milföy
3 yemek kaşığı tereyağı
1 soğan, doğranmış
2 diş sarımsak, dövülmüş
500 gr mantar, dilimlenmiş
1 yemek kaşığı taze kekik, doğranmış
2 yemek kaşığı maydanoz, doğranmış
100 gr parmesan peyniri, rendelenmiş
Tuz, taze çekilmiş karabiber

Fırını 240 dereceye ayarlayarak ısıtın. Fırın tepsisine yağlı kağıdı yerleştirin. Milföy hamurlarını yaklaşık 4 mm inceliğinde iki dikdörtgen oluşturacak şekilde açarak yayın. Hamurlardan birini hazırladığınız fırın tepsisine alın. Geniş bir tavada 1 yemek kaşığı tereyağını eritip soğan ve sarımsağı kavurun. Mantarları ekleyin ve suyunu çekene kadar pişirin. Kekiği ve maydanozu ilave edip tuz ve taze çekilmiş karabiber ile çeşnilendirin. Tavayı ateşten alın. Karışımı hamurun üzerine dökün. Diğer hamur katmanını üzerine örtün, kenarları sıkıca bastırın. Turtanın üzerini bir çatalla delin. Parmesanı ve küp küp doğradığınız 2 yemek kaşığı tereyağını üzerine yayın. Altın sarısı oluncaya kadar 25 dakika pişirin. Dilimleyerek ister sıcak, ister soğuk olarak servis edin.

