



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MALZEMELER:

4 adet pirzola
4 adet milföy hamuru
8 adet orta boy mantar
2 diş sarımsak
1 küçük soğan
4 kaşık zeytinyağı
pul biber
fesleğen
tuz
çörekotu
1 yumurta sarısı

Önce pirzolalara biraz tuz ve karabiber eklenerek 2 kaşık zeytinyağı koyduğumuz tavada önlü arkalı birer dakika kızartılır. Ve bir tabağa alınır.

tavadaki yağa kalan zeytinyağıda ilave edilerek çok ince doğranmış soğan ve sarımsak eklenerek biraz kavrulur. Sonra boyuna kestiğimiz mantarlar ilave edilir. hafif kavrulduktan sonra tuz karabiber biraz fesleğen pul biber katılarak 5 dakika hada kavrulur ve soğumaya bırakılır.

Milföylerin buzu çözüldükten sonra, mantarlı karışımdan bir kaşık alınıp milföy hamurunun ortasına yayılır. Üzerine pirzola konulur. Milföylerin dört kenarı kemik dışarda kalacak şekilde birleştirilir, ve bohça şekli verilir. Ek yerleri altta kalacak şekilde fırın tepsisine yerleştirilir. Diğer hamurlar da aynı şekilde hazırlanır.

Üzerine yumurta sarısı sürülür. Ve çörek otu atılır. 200 derece önceden ısıtılmış fırında üzeri iyice kızarana kadar pişirilir.