



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORÇİNİ MANTARLI VE RİCOTTA PEYNİRLİ BÖREK

300 gram konserve porcini mantarı
300 gram ricotta peyniri
50 gram keçi peyniri
Süt
Rendelenmiş parmesan peyniri
Mısır nişastası
1 adet Kırmızı soğan
1 adet Frenk soğanı
Defneyaprağı
1 tutam Tuz
Tane karabiber
Beyazbiber
Taze cannelloni hamuru için:
150 gram un
50 gram kepek unu
2 adet yumurta

Hamur için iki unu karıştırıp yumurtalarla yoğurun. Hamuru lazanya hamuru gibi şekillendirin. 10 cm'lik 12 adet kare parça kesin.

Küp kesilmiş mantarları, defne yaprağı, doğranmış kırmızı soğanı yağ ile tavada soteleyin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Ocaktan aldıktan sonra ricotta peyniri ve doğranmış frenksoğanını içine ekleyip karıştırın.

Kare kestiğiniz hamuru kaynayan tuzlu suda haşlayıp süzün. Haşladığınız kare hamurlarla iç dolguyu paylaştırdıktan sonra rulo sararak hamurları hazırlayın.

Yağladığınız ısıya dayanıklı fırın kabına hamurları yerleştirin. Üzerine rendelenmiş parmesan peyniri serpin.

Önceden ısıtılmış yüksek dereceli fırında (250 derece veya daha fazla) 8-10 dakika pişirin. Üzeri pembeleşince fırından çıkartın.

Diğer tarafta yarım çorba kaşığı yağ, 1 su bardağı süt ve birkaç damla soğuk su ile karıştırılmış 1 çay kaşığı mısır nişastasını tencereye aktarıp pişirin.

Ocaktan aldıktan sonra içine 1 çorba kaşığı dolusu rendelenmiş parmesan peyniri, keçi peyniri, bir tutam tuz, tane karabiber ve beyazbiber ekleyin. hamurları hazırladığınız malzeme ile sıcak olarak servis yapın.



