



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AVCI BÖREĞİ

2 soğan  
1 su bardağı haşlanmış bezelye  
250 gr mantar  
250 gr kıyma  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber  
Krep için;  
1/2 su bardağı süt  
4 yumurta  
2 su bardağı un  
1/2 çay bardağı ayçiçeği yağı  
Tuz  
Üzeri için;  
1 su bardağı galeta unu  
3 yumurta  
Kızartmak için;  
Ayçiçeği yağı

Süt, un, yumurta, ayçiçeği yağı ve yarım çay kaşığı tuzu çirpin. Yağlanmış, kızgın yapışmaz yüzeyli tavaya bir kepçe ile krep hamurundan dökün. İki tarafını da pişirin. Hamur bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. Harç için; bir tavada zeytinyağını bir tavada ısıtın ve ufak doğranmış soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı ekleyip kavurmaya devam edin. Ufak doğranmış mantar ve bezelyeleri de ilave edip tuz ve karabiberle tatlandırın. Her bir krebin içine hazırladığınız harcı paylaşın. Kenarlarından kıvrarak sigara böreği gibi sarın. Hepsine bu işlemi uyguladıktan sonra, çırpılmış yumurtaya batırıp, ardından galeta ununa bulayın. Derin bir tavada ayçiçeği yağını iyice ısıtın. Böreklerin her tarafını kızartıp tabağa alın. İlininca dilimleyerek servis tabağına yerleştirip servis yapın.