



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BEŞAMEL SOSLU BÖREK

1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
3 Adet yufka
0,5 Bardak KAŞAR
1 Adet Domates
1 Su Bardağı süt
1 Çay Bardağı Zeytinyağı
6 Dal Kiyılmış maydanoz
300 gr mantar
1 Adet soğan
1 Yemek Kaşığı un

Mantarları kendi suyunu salıp çekinceye kadar pişirin.Üzerine piyazlık doğranmış soğanı,küp küp doğranmış domatesi,maydanozu ve baharatları ekleyip soteleyip blenderden geçirin.Sana yağın eritip unu kavurun.Sütü azar azar döküp karıştırarak koyulaşınca kadar pişirin.Tuz ,pul biber, karabiberi ekleyin.Ocaktan alıp peyniri ilave edin. Beşamel sosu mantarlı karışıma karıştırın.Yufkaları su ve zeytin yağı ile ıslatıp dörde bölüp büyük üçgenler elde edin.Geniş tarafına harçtan koyup rulo yapın .Ruloyu kendi etrafında döndürerek gül şekli verin.zeytin yağlı karışımdan sürerek 200 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin.