



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİNCİNELİ SU BÖREĞİ

Milli Eğitim Bakanlığı

500 gram cincine mantarı

800 gram un

5 gram tuz

3 adet yumurta

İçinin sosu için:

250 gram süt çiği

2 yumurta

1 su bardağı sıvı yağ (150 gram)

5 gram tuz

Un, yumurta, su ve tuz, ile hamur yapılır.

Yapılan hamurlardan 12 adet yufka açılır.

Tencereye 5 litre su ve tuz konulur.

Yapılan yufkalar kaynayan suya atılır.

1-2 dakika sonra hemen soğuk suya çıkartılır.

Çıkartılan yufkaların 6 tanesi bir tepsinin altına serilir.

Cincineli mantarı doğranır, soğan ile sıvı yağda 5 dakika kavrulur.

Süt çiği, yumurta tuz ve sıvı yağ çırpılarak oluşturulan sos serilen yufkaların her katına sürülür.

Kavrulan mantarlar hazırlanmış olan soslu yufkaların içine döşenir.

Fırında 180-200 derece de 60 dakika pişirilir.

Dilimlenerek servis edilir.

