



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI BÖREK

Malzeme:

6 adet hazır yufka
750 gr. Kültür mantarı
1 su bardağı kaşar rendesi
1 su bardağı ezilmiş beyaz peynir
4 adet enginar
1,5 paket margarin
1 diş sarımsak
1 küçük demet maydanoz
4 adet yumurta
1 tutam kekik
1 limon suyu
1,5 bardak sıvı yağ
1 tutam hindistancevizi
Karabiber
Tuz
Çörek otu

Yapılışı:

Enginarları küçük küçük dilimleyip, limonlu suda biraz bekletin. Sonra tuzlu suda haşlayın. Suyunu süzüp, 1 kaşık margarin, 2 kaşık zeytinyağı ile sarımsağı katıp kızartın. Dilimlenmiş mantarları katıp, biraz kavurun. Tuz, kekik, karabiber ve hindistancevizini koyup, karıştırın. Altını kapatıp ince kıyılmış maydanozu ilâve edin. Karıştırın. Tepsiyi yağlayıp, 2 adet yufkayı aralarını yağlayarak yayın. Üzerine enginarlı içi döşeyin. Kaşar rendesi ile ezilmiş beyaz peyniri karıştırın. Birazını serin. Üzerine bir yufka daha serip yağlayın, kalan peyniri yayın. Kalan margarini tatlı kaşığıyla alıp, aralarına serpiştirin. Bir yufka daha serip, yağlayın. Ortayı ve kenarını çukurlaştırıp, içlerine birer yumurta sürün ve yufka ile kaplayın. Üzerine çırpılmış yumurta ve çörek otu sürüp, fırına verin. Üzeri kızarıncaya çıkartıp sıcak olarak servis yapın.