



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ VE MANTARLI KESE BÖREĞİ

6-8 kişilik Gerekli malzeme:

3 yufka

250 gr kuşbaşı kuzu

6-7 mantar

4 soğan

2 domates

2 sivribiber

1 çay kaşığı tarçın

1.5 çay bardağı sıvıyağ

1 çay bardağı yoğurt

Tuz, karabiber

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

2 çorba kaşığı haşhaş

Mantarları temizleyip limonlu suda bekletin. Soğanları soyup küp küp doğrayın. Sivribiberleri doğrayın. Yarım çay bardağı sıvıyağı tavada kızdırıp soğanı soteleyin. Eti ekleyip suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Süzölmüş mantar, domates ve sivribiberleri ekleyin. Tarçın, tuz ve karabiberle tatlandırıp etler yumuşayana kadar pişirin.

Yoğurt ve kalan sıvıyağı bir kasede çırpın. Yufkalardan birini tezgaha yayıp üzerine yoğurtlu karışımı fırça ile sürün. 4 kenarını içe doğru katlayıp kare şeklinde bir yufka elde edin. Kare yufkayı 4 eşit parçaya kesin. Diğer iki yufkayı da aynı şekilde hazırlayın.

Elde ettiğiniz kare şeklindeki yufka parçalarından birin küçük ve derin cam kaseye kenarları dışa sarkacak şekilde yayın. Etlı karışımdan ilave edip dışa sarkan yufkaları etin üzerine kapatın. Yağlanmış tepsiye ters çevirip alın. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp tepsiye yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp haşhaş serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında pişirin. İlinınca servis yapın.