



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

MANTARLI KADAYIF BÖREGİ

Elif Korkmazel

2,5 su bardağı kadayıf

1 su bardağı süt

1 adet yumurta

Tuz, karabiber

3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

İç i için:

1 adet soğan

10 adet mantar

1 çorba kaşığı tereyağı

Tuz, karabiber

Kadayıfı elinizle ufalayın ve ikiye ayırın. Fırın tepsisini yağlayıp bir yarısını elinizle bastırarak tepsiye yerleştirin. İç malzemesi için soğanı ince kıyıp 1 çorba kaşığı tereyağında kavurun. Mantarları da temiz bir bezle silin veya yıkayıp hemen kurulayın ki içine su çekmesin. Sonra dilimler halinde kesip soğanların üzerine ekleyip 10 dakika kavurun. Tuzu ve karabiberi ekleyip ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuyunca tepsideki kadayıfın üzerine koyun ve kalan kadayıfı mantarların her tarafını örtecek şekilde yerleştirin. Elinizle bastırıp iyice yerleştirin. Kabin içinde süt, yumurta, tuz, karabiber ve 3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağını karıştırıp kadayıfların üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 30 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.