



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HİNDİLİ MENGEN BÖREĞİ

2 adet yufka,  
100 gram hindi göğüs,  
1 adet soğan,  
1 çorba kaşığı sıvıyağ,  
birkaç adet mantar,  
tuz.  
Kızartmak için:  
Sıvıyağ

Soğanı yemeklik doğrayın. 1 çorba kaşığı sıvıyağda pembeleştirin. Küçük doğranmış mantar ve ince doğranmış hindi göğsünü ekleyip, kavurmaya devam edin. Tuzunu ekleyip, ocaktan alın. Yufkaları yağlayıp, üst üste koyun. İri üçgenler oluşturacak biçimde (yaklaşık 6 parça) kesin. Her bir üçgenin üzerine, hazırladığınız içten koyun. Sigara böreği sarar gibi sarın. Hazırladığınız böreği kızgın sıvıyağda kızartıp ortalarından verev kesin. Sıcak olarak servis yapın.

---