



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÜNKAR BÖREĞİ

Malzemeler

1 su bardağı suyu süzölmüş Tukaş Mantar
1 su bardağı rendelenmiş Tukaş Taze Kaşar Peyniri
3 yemek kaşığı Tukaş Tereyağ
3 adet domates
2 yemek kaşığı Tukaş Domates Salçası
1 tatlı kaşığı Tukaş Paprika
200 gr. kıyma
3 kuru soğan
Yeteri kadar tuz, kekik
1 yemek kaşığı ayçiçek yağı

Hazırlanışı

İncecik doğranmış soğanı 3 yemek kaşığı margarinde pembeleştirin.
Soğana dilimlediğiniz mantarları ilave edin. Mantarlar suyunu salıp tekrar çekinceye dek birlikte pişirin.
Kıymayı ayrı bir tavada 1 yemek kaşığı sıvıyağda kavurun.
Tuz, kekik, domates salçası ve 1 tatlı kaşığı Tukaş Paprika'yı ekleyip, başka bir tavada kavurduğunuz mantar ve soğanla karıştırın.
Yufkaların her birini 4'e bölün. Margarini eritin ve bir fırçayla yufkanın üzerine sürün.
Hazırladığınız içten bir kaşık koyarak önce kenarlardan kapatın, margarin sürün ve daha sonra kalın bir sigara böreği gibi sararak yağlanmış tepsiye dizin.
Böreklerin üstüne yumurta sarısı sürüp susam serpin. Önceden 175° C'ye ısıtılmış fırında böreklerin üstü kızarıncaya dek pişirin.