



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISIRGANOTLU MANTARLI PİŞİ

<https://www.elele.com.tr>

20 gr yaş maya
2.5 su bardağı un
Yarım kahve fincanı ayçiçek yağı
Kıyılmış Frenk soğanı
Tuz
Su
İç harcı için:
1 demet ısırgan otu
Yarım su bardağı kültür mantarı
Tuz
Kızartmak için ayçiçek yağı

Yaş maya, un, ayçiçek yağı, Frenk soğanı ve tuzu hamur yoğurma kabına alın. Yavaşça su ekleyip yumuşak kıvamlı bir hamur yoğurun. Yarım saat mayalanmaya bırakın. İç harcı için ısırgan otu ve mantarı zeytinyağında hafifçe kavurun. Tuzla tatlandırın. Mayalanmış hamuru ikiye ayırıp her iki hamuru da ince açın. İki hamurun arasına harcı yayın. Hamuru şekilli kalıpla kesin. Hamurları kızgın ayçiçek yağında kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

