



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI VE MANTARLI BÖREK

Hamur için;
4 su bardağı un
7 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı ılık su
2 yumurta
1 tutam tuz
İç malzemesi için;
2 soğan
750 gr. ıspanak
300 gr. mantar
Tuz
Karabiber
Beşamel sosu için;
1,5 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı zeytinyağı
50 gr rendelenmiş kaşar peyniri

Unu bir kaba eleyin. Yumurtalar, 1 tutam tuz ve 5 kaşık zeytinyağını ekleyin. Suyu ilave edip yoğurun. Hamuru streç folyoya sarıp 30 dakika bekletin. Ispanağı ve mantarı temizleyip kıyın.

Soğanları soyup doğrayın. Soğan ve mantarı tavada soteleyin. Ispanak, tuz ve karabiber ilave edip hafif kavurun.

Beşamel sos için, unu 2 kaşık zeytinyağında kavurun. Sütü ekleyip pişirin. Peyniri ilave edip ocaktan alın. Sosu mantarı karışıma ekleyip karıştırın. Hamuru üçe bölüp her birine 26 cm çapında açın.

Aralarına kalan zeytinyağını sürüp üst kalıba dizin. Hamurun dibini çatalla yer yer delin.

Mantarlı karışımı ilave edip dışı sarı kenarları içe doğru kıvrın ve ortada birleştirin.

Üzerine zeytinyağı sürüp önceden ısıtılmış 150 derece fırında pişirin. Dilimleyip servis yapın.