



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KURU DOMATESLİ VE MANTARLI BÖREK

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

- 7 milföy hamuru
- 1 yumurtanın sarısı
- 6-7 kültür mantarı
- 5-6 yaprak kurutulmuş domates
- 10-12 yaprak taze fesleğen
- 100 gr taze kaşar peyniri

Milföy hamurlarını buzluktan çıkarıp oda ısısında yumuşatın. Hamurlardan bir tanesini ayırın ve parmak genişliğinde şeritler halinde kesin. Yağlı kağıdın üzerine, kalan 6 adet milföy hamurunu yan yana dizerek büyük bir dikdörtgen hamur oluşturun. Kesmiş olduğunuz milföy hamur parçalarını dikdörtgen hamuru çerçeveleyecek şekilde, kenarların üzerine bastırarak yerleştirin. Hamurların üzerine dilimlenmiş mantarı, jülyen kesilmiş kurutulmuş domatesi, yaprak yaprak ayırdığınız fesleğenleri ve rendelenmiş peyniri özenle yerleştirin. Hamurun kenarlarına yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında, hamur iyice kızarıncaya kadar pişirin. Ilık servis yapın.

