



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MANTARLI BÖREK (HAZIR YUFKA)

5 adet yufka
Yarım kilo mantar
2 adet yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
1 adet soğan
2 su bardağı süt
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

1 adet soğanı ince ince doğrayın. Tavaya çeyrek çay bardağı sıvıyağ koyun ve kızdırın. Doğradığınız soğanları yağda kavurun. Bu sırada yarım kilo mantarı dik olarak doğrayıp tencereye ilave edin. Üzerine 1 kahve kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı karabiberi de ekledikten sonra, mantarlar suyunu çekene kadar kavurun. Mantarlı harcınız böylece hazır olacaktır.

Krema hazırlığı için: Çukur bir kaba 2 su bardağı süt, çeyrek çay bardağı zeytinyağı koyup, 2 adet yumurta kırın. Tüm malzemeyi çırpıp krema yapın. Fırın tepsisini fırça ile yağlayın. 1 adet yufkayı fırın tepsisine yayın. Üzerine hazırladığınız kremadan bir miktar dökün. Yufkaları parçalar halinde kremanın üzerine yayın. Her yufkanın arasına kremayı sürmeye devam edin. Tepsinin yarısına gelince hazırladığınız mantar harcını eşit şekilde tepsinin her tarafına yayın ve bu şekilde devam edin. En üstüne yaydığınız yufkanın kenarlarından toplayarak tepsinin üzerini kapatın. Daha sonra üstüne kalan sosu fırça yardımıyla sürün. Önceden 180 derece ısıtılmış fırında 30 dakika Disirin. Mantarlı böreğiniz servise hazır.