



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MANTARLI BÖREK

1 torba mantar
2 kibrit kutusu kadar margarin
2 çorba kaşığı un
1,5 su bardağı süt
Yarım limon
Biraz tuz
Hamuru için:
500 gr. un
1 büyük paket margarin
1 su bardağı sıcak su
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz

Mantarları saplarından ayırıp, iyice yıkayınız.

Küçük bir kaba koyup, yarım limon suyu ve 1 fincan su ilâve ederek ateş üzerinde yumuşayınca kadar pişiriniz.

2 kibrit kutusu kadar margarin, unu ateş üzerinde hafif pembe renkte kavurunuz.

Sütü koyarak un çorbası kıvamında beşamel sosu hazırlayınız.

Beşamel sosu mantarları koyup, 1-2 defa daha kaynatıp, ateşte alınız.

Diğer tarafta yağı, suyu, tuzu, baking powderi bir kaba koyup, un ilâve ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.

Hamuru iki eşit parçaya ayırıp, 10-15 dakika dinlendiriniz.

Hamurun bir parçasını yağlanmış tepsiye yayın.

Üzerine mantarlı beşamel sosu koyup, yayın.

Üzerine ikinci hamuru merdaneyle açıp, yayın.

Hamurun üzerine yumurta sarısı sürüp, orta ısı fırında altını ve üstünü pembe renkte kızartıp, keserek sıcak servis yapınız.