



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUMLU BÖREK

Emine Beder

3 adet yufka
250 gram mantar
75 gram margarin
3 adet sivri biber
1 domates
4 çorba kaşığı kaşar rendesi
2 adet yumurta (1 yumurtanın sarısını ayırın)
1 su bardağından 1 parmak eksik süt
2-3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 kase galeta unu
Tuz
Karabiber

Ön hazırlık olarak mantarları yıkayıp, 10 dakika limonlu suda beklettikten sonra, mantarları küçük küçük doğrayıp, 2-3 kaşık sıvıyağda sote edelim. Mantarlar bıraktıkları suyu tamamen çekip yağı kaldığında önce küçük doğranmış sivri biberleri, 2-3 dakika sonra ise tavla zan iriliğinde doğranmış domatesleri, tuzu ve biberi tavaya ak-tanp, 2 dakika daha kavuralım. Tavayı ateşten alalım. Mantarlı malzeme ılındığında kaşar rendesini ekleyip, iyice harmanlayalım ve bekletelim.

Diğer yandan, çukur bir kaba bir yumurta ve bir yumurta akını aktaralım. Çırparak karıştıralım. İçine sütü, eritip ılıttığımız margarin ekleyip, tekrar karıştıralım. Bir yufkayı serelim. Yarısına bolca yumurtalı harçtan yayıp, yufkanın diğer yansını üzerine kapatalım.

Yarım daire şekline gelen yufkayı, ruletle 6 eşit üçgen şeklinde keselim. Her üçgen parçanın geniş kenarına mantarlı harçtan koyup, iki kenarım hafifçe içe döndürüp rulo yaparak saralım.

Börekleri hafifçe yağlanmış fırın tepsisine dizelim. Üzerlerine yumurta sarısını sürüp, dilediğimiz miktarda galeta unu serpiştirelim. Önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarana dek pişirelim.

