



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZLI VE MANTARLI YUFKALAR

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

- 1 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı un
- 3/4 su bardağı rendelenmiş eski kaşar peyniri
- 1/4 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 soğan
- 2 su bardağı küçük doğranmış kestane mantarı
- 1/4 çay kaşığı tuz
- 300 gr ince dilimlenmiş kuşkonmaz
- 24 kare kesilmiş yufka
- 1 su bardağı yağsız lor peyniri
- 1 yemek kaşığı pesto sosu

Fırını 190 dereceye ayarlayın. 12 muffin kalıbının içine fırçayla yağ sürün. Süt ve unu tavada karıştırıp çırpın. Orta ateşte sürekli karıştırarak 3 dakika pişirin. Ocaktan alıp rendelenmiş kaşar peyniri ve karabiberi ilave edin. Zeytinyağını geniş bir tavada ısıtın. Soğanı kıyın. Soğan, mantar ve tuzu tavaya alıp mantarlar suyunu bırakana kadar 3-5 dakika pişirin. Ardından kuşkonmazı ekleyip yumuşayana kadar pişirin. Her muffin kalıbının içine ikişer parça yufka yerleştirin. Lor peyniri ve pesto sosunu bir kasede karıştırın. Karışımı muffin kalıplarına paylaşın. Kalan tüm malzemeyi kalıpların içine ekleyin. Üzerlerine hafifçe zeytinyağı gezdirin. Sıcak fırında 20 dakika pişirin. Kalıpların içinde 5 dakika beklettikten sonra kalıplardan çıkarıp sıcak servis yapın.

