



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ MANTARLI MİLFÖY

Ekrem Kırbıyık

1 tutam dereotu (maydanoz ve roka'da olabilir)
2 diş sarımsak
150 gr pınar labne
250 gr doğranmış konserve mantar
1 paket milföy hamuru
Üzeri İçin
2 Yumurta sarısı
Susam
Çörekotu

İlk önce milföy hamurunu çıkartıyoruz ve bir kuru yere dizerek (masa , tezgah , tepsi) 10dk yumuşatıyoruz. Yumuşadıktan sonra her birini 2'ye bölüyoruz,Mantar, Pınar Labne, maydanoz ve 2 diş ezilmiş sarımsağı derin bir tabak içinde iyice karıştırın. İkiye böldüğünüz milföylerin her birinin ortasına hazırladığınız harçtan koyun, milföyleri ikiye katlayarak kapatın ve 1 cm aralıklarla fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürülerek çörekotu ve susam serpin. 80 Derece önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika üzeri kızarana kadar pişirin. Konserve mantar kullanmayacaksanız, doğradığınız mantarları zeytinyağı ile sotelemenizi tavsiye ederim.