



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR DOLGULU SOĞANLI KREZENTEM ÇÖREK

2,5 su bardağı un
1 tane yumurta
Yarım su bardağı tam buğday unu
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
200 ml krema
5 yemek kaşığı margarin
150 gram mantar
1 tane soğan
4 dal biberiye

Mantarları ve soğanı yarım ay şeklinde dilimleyin, yağı ısıtın. Soğanı ilave edip biraz soteleyin. Mantarı ve ince kıyduğunuz biberiye ekleyip hafif soteleyin. Tuz ve karabiberi ekleyip ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Derin bir kaba unları, kabartma tozunu ve tuzu ekleyip karıştırın. Tavla zarı büyüklüğünde doğradığınız margarini, yumurtayı ve kremayı ilave edip ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Mantarlı soğanlı harcı ekleyip karıştırın. Hamurun üzerine biraz un serpip merdane yardımıyla açın. Çay bardağı yardımıyla mini daireler çıkarın. Yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Üzerine fırça ile krema sürün. Yuvarlak olarak doğradığınız soğan dilimi ve biberiye ekleyin. Önceden ısıtılmış 170-180 derece fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Servis yapın.

