



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR KOKOREÇ

1 su bardağı ılık süt
Yarım su bardağı yoğurt
1 su bardağı ılık su
1 paket maya veya yarım paket yaş maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1, 5 tatlı kaşığı tuz
4-5 su bardağı un
Kokoreç için:
500 gram mantar
2-3 yemek kaşığı yağ
1 adet sivri biber
1 adet domates
Tuz, bolca kekik ve pul biber

Öncelikli olarak pita ekmeği hazırlamakla başlayalım. Bunun için; ılık su, süt, şeker ve mayayı tel çirpıcı yardımıyla maya tamamen eriyene dek karıştırıp yoğurt ve kontrollü olarak unu, tuzu ekleyin. Hafif ele yapışan bir hamur elde edene kadar yoğurun ve 30 dakika üzerini kapatarak mayalandırdıktan sonra unlanmış tezgahta yeniden yoğurup havasını alın.

Sonrasında hamurdan orta büyüklükte bezeler elde edin.

Bezeleri 10 dakika daha mayalandırın ve ele yapışmaması için hafif unlayarak çok ince olmayacak şekilde merdaneyle açın.

Fırını önceden en yüksek derecesinde ısıtın ve fanlı ayarda 15 dakika kadar pişirin.

Mantar kokoreci kendi yağında orta sıcaklıkta ısınmış döküm tavada her yüzü 6-7 dakika pişecek şekilde pişirip kenara alın. Satırla doğrayın.

Aynı tavaya çok az yağ ilave edip ince ince doğranmış 1 adet biber ve domatesi tavada çevirerek pişirin.

Kıydığınız kokoreçleri de tavaya alıp bolca kekik, pul biber ve damak tadınıza göre tuz ilave ederek servis edin.

