MANTAR SAKLI MİNİ BOHÇALAR

https://cook.com.tr

Yoğurt 1 Çay Bardağı
Riviera Zeytin Yağı 4 Yemek Kaşığı
Karabiber 1 Tutam
Maydanoz 0.5 Demet
Biber Çarliston 2 Adet
Soğan 1 Adet
Yumurta 1 Adet
Yufka 2 Adet
Organik Mantar 400 Gram
Soya Sos 1 Yemek Kaşığı
Az Yağlı Light Kaşar Peyniri 100 Gram

Pişirme tencerenizde soğanı yemeklik doğrayıp kavurun. Minik minik kesilmiş mantarları ekleyip mantarlar suyunu çekene kadar pişirin. Çarliston biberleri de minik minik doğrayıp mantarlara ilave ederek biraz daha pişirin. Soya sos ve karabiberi de ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın. Diğer tarafta yufkayı tezgâha serin. Yumurta, yoğurt ve zeytinyağını çırparak harc hazırlayın. Serdiğiniz yufkanın üzerine fırça yardımıyla harcı sürün ve 2. yufkayı üzerine yayın. Çay tabağından biraz daha büyük bir yuvarlak tabağı yufkaların üzerine koyun ve bıçak yardımıyla yufkanızı daire şeklinde kesin (Ben kiş kabı kullandım. Bknz. Ek'li resim). Kestiğiniz her dairenin ortasına daha önceden soğumaya bıraktığınız mantarlı harcı ekleyin, üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ilave edin ve yufkaların tepesini büzerek bohça haline getirin. Maydanoz ya da taze soğan ile ağzını bağlayın ve COOK kesilmiş yağlı pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine dizin. Kalan harçtan üzerlerine sürerek önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar, yaklaşık 15 – 20 dakika kadar pişirin.