



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI AKITMA

Hamur için:

1 su bardağı un

1 yumurta

1 su bardağı süt

2 su bardağı su

1 tutam tuz

İç harcı için:

Yarım kilo mantar

1 soğan

1 domates

1 kaşık salça

1 tutam tuz

1 çay bardağı sıvıyağ

İlk olarak hamurumuzun yapımı ile başlayalım. Bir kaba hamur malzemelerimizi alalım ve çırpma teli ile çırpalım. Kek hamuru kıvamında bir hamur elde edelim. Tavayı ocağa alıp sıvıyağ koyalım ve hamurumuzdan tavaya alıp hamuru tavanın her tarafına yayalım ve her iki tarafını kızartalım ve bir kaba alalım. Hamur bitene kadar bu şekilde devam edelim. Şimdi iç harcımızın yapımına geçelim. Tavaya sıvıyağ koyup kızdıralım ince doğranmış soğanı ve rendelenmiş domatesi tavaya alıp kavuralım. Daha sonra yemeklik doğranmış mantarları tavaya alalım. Salça ve tuzu da ekledikten sonra mantarlar yumuşayana kadar pişirelim. Kreplerimizin uç kısımlarına bir miktar mantarlı harcımızdan koyalım ve sıkı sıkı rulo yapalım ve servis yapalım.

